



QUINTA DO PORTAL

FÊMINA BRANCO DOCE 2014

DOC DOURO Doce

QUINTA DO
PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



VARIEDADES:

Moscatel (80%) e Viosinho (20%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Datas:

De 5 a 13 de Setembro.

Produção: 4,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Com levedura encapsulada, em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 10-12°C e interrompida com baixa temperatura.

Estágio:

O mosto depois de obtido, fermenta em inox e é aí preservado por forma a guardar toda a frescura.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 15791

Alc. Rótulo: 11,00%

Álcool Vinho: 10,97%

Açúcares redutores: 56,0 (g/dm³)

Acidez Total: 5,4 (g/l)(Ác.Tart)

pH 3,13

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:

Junho de 2015 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 3.400 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 84 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Servir bem gelado. Depois de abrir a garrafa, conservar no frigorífico, por forma a poder usufruí-lo em pleno. Poderá ainda servi-lo na forma de granizado, bastando para isso deixá-lo congelar e depois homogeneizar numa liquidificadora ou simplesmente usando varetas.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano começou por um Outono /Inverno atípicos, com precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal.

Janeiro foi bastante chuvoso mas continuamos com temperaturas acima do normal.

O abrolhamento ocorreu entre a segunda e terceira semana de Março, iniciando-se o ciclo de uma forma bastante rápido, devido à disponibilidade de água no solo e às temperaturas elevadas.

De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, tendo-se verificado algum desavinho nas zonas mais altas. Neste período houve uma pressão de doença mais elevada que o normal.

Verão caracterizado por temperaturas moderadas e forte precipitação em Julho o que favoreceu um óptimo desenvolvimento da uva e exuberância da superfície foliar, criando forte expectativa em relação à qualidade da Vindima. No entanto Setembro trouxe chuva com persistência, o que deteriorou a qualidade de algumas castas e influenciou a correcta maturação das mesmas.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Este vinho FÊMINA vai ao encontro da apetência do consumidor por vinhos com alguma complexidade resultante de uma colheita no pleonasmo "colhida tardiamente", mas que sejam delicados e pouco alcoólicos.

Este vinho é fruto de duas variedades precoces (Moscatel e Viosinho), cada uma contribuindo para uma perfeita harmonia em termos de aroma, mas também entre a frescura e a acidez.

Um vinho para um público abrangente e com um consumo muito polivalente. Seguramente um vinho de festa que pode aparecer trasvestido num cocktail. Um vinho leve e floral, doce no palato mas com uma frescura incrível e deveras sedutor.

COUTINHO

PAULO

12-06-2015