



QUINTA DO PORTAL

FRONTARIA BRANCO 2015

DOC DOURO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



VARIEDADES:

Malvasia Fina (40%); Gouveio (30%); Viosinho (20%); Rabigato (10%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

Datas:

Uvas colhidas de 4 a 12 de Setembro.

Produção: 5,5ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 14°C-16°C.

Estágio:

O vinho permanece em estágio em cuba inox com as suas borras finas até ao engarrafamento, de modo a garantir uma maior complexidade e longevidade do vinho.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 17016

Alc. Rótulo: 13,00%

Álcool Vinho: 13,49%

Açúcares redutores: 0,6 (g/dm³)

Acidez Total: 5,7 (g/l)(Ác.Tart)

pH 3,23

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:

Fevereiro 2016 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 9.500 grfs.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 76 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Perfeito acompanhante de peixes e mariscos.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Em Novembro tivemos precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal. Seguiram-se dois meses de pouca precipitação e muito frio. O abrolhamento entre a 2ª e 3ª semana de Março.

Devido à pouca disponibilidade de água até Maio o ciclo desenvolveu-se de uma forma relativamente lenta. Há que considerar um Abril e Maio com diversos períodos a serem considerados ondas de calor. De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, este muito bom tanto nas cotas mais altas como nas baixas.

Junho continuou quente (5º mais quente desde 1931) o que levou a que não houvesse pressão de doença.

O verão (Julho e Agosto) continuou quente e seco. Em final de Agosto 74% do território encontrava-se em situação de seca severa e extrema.

A ausência de precipitação antecipava uma vindima difícil com dificuldade de maturação fenólica.

Setembro, no entanto, caracterizou-se como muito chuvoso, tendo havido um fenómeno extremo de precipitação no dia 16 (quase 100mm em 24horas). Esta precipitação veio a ser benéfica para o desenrolar da vindima, aumentando o potencial qualitativo das uvas.

NOTAS DO ENÓLOGO:

De cor citrina brilhante, tem excelente intensidade aromática, com notas de pêssigo e maracujá. Na boca mostra uma bela acidez, um mineral elegante, deixando um final longo e refrescante. Perfeito acompanhante de saladas, pratos de peixe e mariscos.

PAULO COUTINHO

MIGUEL SOUSA

20-04-2016

Frt B15, V1