



QUINTA DO PORTAL

FRONTARIA BRANCO 2008

DOC DOURO BRANCO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Fernão Pires (40%), Malvasia Fina (30%) e Codega do Larinho (30%).

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 09 e 10 Set. p/ FPires; 22 e 23 Set. para a Malv. Fina e 24 Set. para a Códega. Set para restantes.

Produção: 6,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável

Fermentação alcoólica: Temperatura controlada a 12-14°C.

Estágio: O vinho permanece durante o estágio em cuba inox, de modo a garantir uma maior complexidade e longevidade do vinho.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 05862

(Alc. Rótulo: 13% Vol)

Álcool Vinho: 12,95%

Açúcares redutores: 2,6 (g/dm³)

Extracto seco total: 21,1 (g/dm³)

Acidez total: 5,71 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,27

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Abril 2009 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 12.600 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 73,5cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Perfeito acompanhante de pratos de peixe e mariscos. Servir a 10-11°C para usar melhor a acidez ou 11-12°C para usufruir de tudo o que este vinho tem para oferecer.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2007/2008:

Um Inverno caracterizado por baixas precipitações e temperatura média superior ao habitual iniciou este ciclo pouco vulgar.

O mês de Abril trouxe uma vaga de calor logo na primeira semana, mas também foi chuvoso, pelo que a expansão vegetativa foi considerável.

Em Maio já se registaram temperaturas abaixo do esperado. Esta situação aliada à elevada precipitação, conduziram a situações de desavinho e bagoinha.

O mês de Agosto acaba por ser crucial e marcar definitivamente a qualidade média das uvas com extraordinária amplitude térmica, havendo condições para uma maturação lenta mas eficaz, A vindima decorreu sob temperaturas amenas e fraca precipitação, tendo-se registado um ligeiro atraso na maturação. Em termos quantitativos era já esperada uma quebra significativa. Contas feitas... menos 40%.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Este Frontaria Branco apresenta-se de cor citrina brilhante, com excelente intensidade aromática, com notas de fruto tropical maduro e aroma de flores brancas. Na boca mostra uma bela acidez, com notas de fruto mais verde e cítricos. Fresco e elegante na boca, deixa um final longo e refrescante. Perfeito acompanhado de pratos de peixe e mariscos, mas acompanhará bem alguns peixes mais gordos. Um belo conjunto, imposto aromáticamente pelo Fernão Pires com as suas notas de fruto tropical e florais, e muito refrescante em boca devido à Códega do Larinho com os seus cítricos (lima/limão).

PAULO COUTINHO

2009.Jul.22