



QUINTA DO PORTAL

FRONTARIA BRANCO 2009

DOC DOURO BRANCO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Malvasia Fina (45%); Codega do Larinho (30%); Fernão Pires (25%)

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 3 Set. p/ FPires; 4 Set. p/ a Códaga e 9 Set. p/ a Malv. Fina.

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. 07155

(Alc. Rótulo: 13% Vol)

Álcool Vinho: 13,07%

Açúcares redutores: 1,8 (g/dm³)

Extracto seco total: 18,0 (g/dm³)

Acidez total: 4,48 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,50

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Abril 2010 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 14.000 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 2008/2009:

Situações extremas provocadas, eventualmente, pelas alterações climáticas foram este ano notórias. Vários dias, entre Dezembro e Janeiro, com queda de neve, sendo que a 10 de Janeiro este fenómeno ocorreu a cotas muito baixas (200mt). Já Fevereiro e Março (abrolhamento) registaram temperaturas superiores ao habitual, tendo provocado uma actividade significativa na videira. Durante a floração (Maio), as temperaturas máximas sup a 30°C e a precipitação quase inexistente ajudaram a um bom vingamento dos cachos. O calor foi nota dominante nos meses que se seguiram, o que foi determinante para o não aparecimento de doenças criptogâmicas, apesar de alguma precipitação em Junho e Julho. Agosto é sempre um mês crucial para a colheita no Douro. Tempo bastante quente e seco, condicionou as maturações fenólicas, pelo que entramos em Setembro a "pedir" precipitação! Acabamos por efectuar a vindima num Setembro que se veio a demonstrar o mais seco dos últimos 22 anos!

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 as mesma nota de fruto. Fresco e elegante na boca, deixa um final longo e refrescante. Perfeito acompanhamento de pratos de peixe e mariscos, mas acompanhará bem alguns peixes mais gordos. Um belo conjunto, imposto pelo *blend* do Fernão Pires com a Malvasia, com as suas notas de fruto tropical e florais, e muito refrescante em boca devido à Códaga do Larinho com os seus citricos (lima/limão).

PAULO COUTINHO

2010.Abr.20