



QUINTA DO PORTAL

FRONTARIA BRANCO 2010

DOC DOURO BRANCO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2009/2010:

O ano agrícola revelou-se com dois períodos bem marcados: Inverno chuvoso e frio e Verão quente e seco.

A precipitação foi elevada durante o Inverno. Em Janeiro importa realçar a queda de neve. As temperaturas baixas marcaram estes meses. Este factor condicionou o abrolhamento: pode considerar-se um atraso de cinco dias, tendo ocorrido na terceira semana de Março. Abril continuou chuvoso e com temperaturas elevadas para a época. Existiu um acelerar do desenvolvimento vegetativo na primeira quinzena.

O mês de Maio revelou-se importante: a baixa precipitação e as temperaturas altas permitiram uma boa floração e consequente vingamento. Apesar de em Junho ter havido precipitação, as altas temperaturas fizeram com que não houvesse problemas com doenças. O Verão continuou com temperaturas bastante elevadas. A ausência de precipitação nos meses de Julho, Agosto e Setembro, condicionou a maturação normal das uvas.

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 acompanhado 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 Códega do Larinho com os seus citricos (lima/limão).

PAULO COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

Varietades: Malvasia Fina (50%); Codega do Larinho (35%); Fernão Pires (15%)

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 10 e 11 Set para Fernão Pires, 14 Set para Gouveio, 15 Set para Malvasia e 21 Set para Códega.

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. 08454

(Alc. Rótulo: 12,5% Vol)

Álcool Vinho: 12,83%

Açúcares redutores: 1,2 (g/dm³)

Extracto seco total: 17,5 (g/dm³)

Acidez total: 4,86 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,38

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Abril 2011 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 8.500 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 72cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Perfeito acompanhado 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.

2011.Abr.05