



QUINTA DO PORTAL
FRONTARIA BRANCO 2011

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Malvasia Fina (45%); Codega do Larinho (30%); Gouveio (25%)

A VINDIMA:

Tipo corte:

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

Datas:

De 23 Agosto a 19 de Setembro.

Produção: 6,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

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

Estágio:

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

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 09822

Alc. Rótulo: 12,50%

Álcool Vinho: 12,81%

Açúcares redutores: 112 2,30 (g/dm³)

Acidez Total: 5,3 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,28

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Março 2012 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 12.500 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 73 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Perfeito acompanhante de peixes e mariscos.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano 2011 foi um desafio constante na Vinha. Tivemos uma floração precoce devido ao tempo quente de Abril e Maio (várias ondas de calor), que aliado a uma alta humidade nos obrigaram a efetuar diversos tratamentos.

No final de Junho houve uma onda de calor que em alguns locais do Douro, se traduziu em queima das uvas, nomeadamente nas castas mais sensíveis como a Tinta Barroca. Junho fica igualmente marcado por amplitudes térmicas relevantes. No seguimento, também Julho foi relevante para o desenvolvimento da videira, uma vez que o podemos caracterizar como frio.

Foi um ano em que a precipitação no mês de Dezembro foi bastante elevada (factor importante no desenvolvimento posterior da vinha) e que nos meses de Outono/Inverno, de uma forma geral, foi normal.

A precipitação do fim de Agosto foi decisiva para a qualidade potencial do ano porque permitiu uma maturação excelente.

Estas condições levaram a que a vindima ocorresse com uma antecipação de 10 a 15 dias que o normal.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Este Frontaria Branco apresenta-se de cor citrina brilhante, com excelente intensidade aromática, com notas de fruto tropical maduro como pêsego e ananás bem como 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 de castas.

PAULO
COUTINHO