



QUINTA DO PORTAL

LATE HARVEST 2007

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Rabigato (50%), Moscatel (45%) e Viosinho (5%)

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 27Out para Viosinho e 26 de Nov para Rabigato e Moscatel

Produção: 2,75 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável

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

Estágio: O mosto depois de obtido, fermentou e estagiou em barricas usadas de carvalho francês.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 06460

(Alc. Rótulo: 11,5% Vol)

Álcool Vinho: 11,86%

Açúcares redutores: 151,6 (g/dm³)

Extracto seco total: 196,2 (g/dm³)

Acidez total: 6,87 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,20

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidade: 3.359 grfs de 375ml

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 135 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Perfeito para satisfazer o seu mais ambicioso capricho!

De facto a polivalência deste vinho é enorme, dado o seu excelente equilíbrio, pode usar em entradas com *foie gras*, ou qualquer outra entrada com agridoces. Como vinho de sobremesa, acompanha os pratos mais conventuais aos doces mais moderados usando fruta fresca laminada. Tudo isto sem temer o sentimento de culpa por desejar novo trago!

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2007/2008:

Ano absolutamente atípico em termos climáticos. Precipitação elevada e temperatura média bastante alta para o início da campanha. O mesmo se verificou em Fev e Mar. Os altos valores de humidade e temperaturas conduziram a uma forte expansão vegetativa das plantas. O mês de Maio muito chuvoso e com fraco nível de insolação pelo que a floração decorre em condições difíceis e é necessário efectuar tratamentos fitossanitários devidamente posicionados.

Junho foi o mais chuvoso dos últimos 20 anos e regista temperaturas e insolação inferiores à média. O risco de doença foi neste momento bastante elevado. Julho e Agosto registaram temperaturas pouco favoráveis e Agosto foi muito chuvoso. Foi sem dúvida este período que condicionou a maturação, atrasando-a de uma forma significativa.

Setembro foi generoso! Temperatura média superior e precipitação inferior à média

Neste ano tecnicamente difícil, obtivemos uma produção superior em 10%, contra o decréscimo de 18% em toda a região do Douro.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Este é a primeira versão do Colheita Tardia da Quinta do Portal. Trata-se de um vinho cujo projecto de desenvolvimento foi muito difícil mas altamente gratificante. Difícil devido a pressão existente pelos bons exemplos já existentes no mercado e pressão pela urgência em satisfazer quem esperava ansiosamente pelo produto final. Altamente gratificante porque se atingiu o objectivo sem perder a identidade de um produto que ostenta o selo Quinta do Portal. Trata-se de mais um vinho de lote de diversas castas ao contrário de outros pares em que apenas usam uma única casta. Usamos a casta moscatel que concentrou na videira por desidratação. O Rabigato foi a única que já apresentava alguma *botritis* e o Viosinho que vem harmonizar com a sua acidez foi desidratada em palha. Apresenta uma cor citrica fruto do cuidado com que sempre foi tratada a uva e mosto, apresenta aromas exóticos e frutados de nectarina e alperce. Muito elegante em boca, mas com a complexidade suficiente para nos deixar baralhados. No final um excelente resultado fruto também de alguma casmurrice!

Aposta ganha.

PAULO COUTINHO