



QUINTA DO PORTAL

LATE HARVEST 2011

DOC DOURO Doce

# QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



## VARIEDADES:

Moscatel (45%), Viosinho (40%) e Malvasia Fina (15%).

## A VINDIMA:

### Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

### Datas:

8/Nov para Moscatel e Viosinho e 28/Nov para Malvasia Fina.

**Produção:** 3 tons/ha

## ENOLOGIA:

### Fermentação alcoólica:

Utilizadas leveduras encapsuladas, em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 12-14°C.

### Estágio:

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

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 14731

**Alc. Rótulo:** 12,00%

**Álcool Vinho:** 12,27%

**Açúcares redutores:** 154,0 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 3,9 (g/l)(Ác.Tart)

**pH** 3,4

## ENGARRAFAMENTO

### Data/Tipo rolha:

Novembro 2014 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 1.622 grfs de 375ml.

## INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**VCalórico:** 130 cal/100ml

### Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

### 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:

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:

Trata-se de mais um Colheita Tardia feito apartir de diversas castas por forma a obter algo de mais completo! Usamos a casta moscatel que concentrou na videira por desidratação e que personaliza aromaticamente este vinho, a Malvasia com alguma botritis fornece complexidade e volume. Já a 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, bem como flor de laranjeira. Muito elegante em boca e excelente acidez, com a complexidade suficiente para nos deixar baralhados. Um final de boca muito sedutor.

PAULO COUTINHO