



QUINTA DO PORTAL
MURAL BRANCO 2013
DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano agrícola foi caracterizado por um Inverno muito chuvoso e frio, salientando-se a queda de neve ocorrida em Fevereiro a cotas relativamente baixas. Março foi o segundo mais chuvoso dos últimos 50 anos, registando igualmente temperaturas baixas.

Com abrolhamento na última semana de Março, iniciou-se o ciclo de uma forma lenta. Apesar da grande disponibilidade de água no solo, o ciclo vegetativo desenvolveu-se de forma lenta, dadas as baixas temperaturas de Maio e Junho.

O verão caracterizou-se por ser bastante quente e seco. Assim, e após uma boa floração e vingamento, a vinha ressentiu-se no final do mês de Agosto com a falta de água disponível, sobretudo nas vinhas de menor altitude.

As condições climáticas da Primavera/Verão, resultaram numa incidência de pressão de doença relativamente baixa.

Setembro teve um início quente e seco, sendo que os últimos 5 dias e os primeiros 4 dias de Outubro foram chuvosos, condicionando os trabalhos de vindima. Depois as condições climáticas foram mais estáveis, permitindo um normal decorrer da vindima.

Período de vindima: 16 de Setembro a 17 de Outubro.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

De cor citrina brilhante, tem excelente intensidade aromática, com notas de pêssego e maracujá. Na boca mostra uma bela acidez, um mineral elegante, deixando um final longo e refrescante. Perfeito acompanhante de saladas, pratos de peixe e mariscos.

PAULO COUTINHO

VARIEDADES:

Malvasia Fina (45%); Gouveio (45%) e Codega do Larinho (10%)

A VINDIMA:

Tipo corte:

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

Datas:

De 15 a 25 de Setembro.

Produção: 5,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 14°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. 13054

Alc. Rótulo: 12,50%

Álcool Vinho: 12,81%

Açúcares redutores: 1,90 (g/dm³)

Acidez Total: 5,5 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,18

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Fevereiro 2014 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 11.000 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 71 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Perfeito acompanhante de peixes e mariscos.