QUINTA DO PORTAL

MURAL BRANCO 2014

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL
FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY

VARIEDADES:
Malvasia Fina (45%); Gouveio (30%); Rabigato (15%); Viosinho (10%)

A VINDIMA:
Tipo corte:
Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

Datas:
De 4 a 16 de Setembro 2014

Produção: 4,9 ton/ha

ENOLOGIA:
Fermentação alcoólica:
Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 14ºC-16ºC.

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.* *14841*

Alc. Rótulo:	12,50%	
Álcool Vinho:	12,81%	
Açucares redutores:	0,6	(g/dm3)
Acidez Total:	5,8	(g/l)(Ác.Tart)
pH	3,19	

ENGARRAFAMENTO
Data/Tipo rolha:
Fevereiro 2015 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 14.900 grfs.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:
VCalórico: 72 cal/100ml
Outras informações:
Pode ser incluido em dietas vegetarianas.
Sugestão:
Perfeito acompanhante de peixes e mariscos.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano começou por um Outono /Inverno atípicos, com precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal.
Janeiro foi bastante chuvoso mas continuamos com temperaturas acima do normal.
O abrolhamento ocorreu entre a segunda e terceira semana de Março, iniciando-se o ciclo de uma forma bastante rápido, devido à disponibilidade de água no solo e às temperaturas elevadas.
De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, tendo-se verificado algum desavinho nas zonas mais altas. Neste período houve uma pressão de doença mais elevada que o normal.
Verão caracterizado por temperaturas moderadas e forte precipitação em Julho o que favoreceu um óptimo desenvolvimento da uva e exuberância da superfície foliar, criando forte expectativa em relação à qualidade da Vindima. No entanto Setembro trouxe chuva com persistência, o que deteriorou a qualidade de algumas castas e influenciou a correcta maturação das mesmas.
MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Tem cor citrina brilhante, e excelente intensidade aromática com notas de alperce e maracujá. Revela uma bela acidez, e um mineral elegante, que conduzem a um final longo e refrescante. Acompanhe com saladas, pratos de peixe e marisco.

PAULO COUTINHO

11-05-2015