



QUINTA DO PORTAL

MURAL BRANCO 2015

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:

Uvas colhidas de 4 a 12 de Setembro.

Produção: 0

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

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

Estágio:

Grande parte do volume permanece durante o estágio em cuba inox e só 10% em madeira, mas sempre em contacto com as suas borras finas, de modo a garantir uma maior complexidade e frescura do vinho.

ANÁLISE QUÍMICA: REG.

Alc. Rótulo: 12,50%

Álcool Vinho: 12,81%

Açúcares reductores: 0,60 (g/dm³)

Acidez Total: 5,8 (g/l)(Ác.Tart)

pH 3,19

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:

Fevereiro 2016 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 9.500 grfs.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 72 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Perfeito acompanhante de peixes e mariscos.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

#N/D

NOTAS DO ENÓLOGO:

De cor citrina, excelente intensidade aromática com notas de alperce e maracujá e um leve tostado. 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