QUINTA DO PORTAL

MURAL BRANCO 2016

DOC DOURO

QUINTA DO PORTAL
FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY

**VARIEDADES:**

Viosinho (40%); Gouveio (30%); Malvasia Fina (30%)

**A VINDIMA:**

**Tipo corte:**

Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

**Datas:**

Uvas colhidas de 17 Setembro a 1 de

**Produção:** 5,0ton/ha

**ENOLOGIA:**

**Fermentação alcoólica:**

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

**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% | |
| **Açucares redutores:** | 0,60 | (g/dm3) |
| **Acidez Total:** | 5,8 | (g/l)(Ác.Tart) |
| **pH** | 3,19 | |

**ENGARRAFAMENTO**

**Data/Tipo rolha:**

Março 2016 com rolha cortiça.

**Quantidade:** 17.000 grfs.

**INFORMAÇÃO ALIMENTAR:**

**VCalórico:** 74 cal/100ml

**Outras informações:**

Pode ser incluido em dietas vegetarianas.

**Sugestão:**

Perfeito acompanhante de peixes e mariscos.

**INFORMAÇÃO VITÍCOLA:**

2016 Foi um ano muito desafiante no que toca a perceber o que realmente se passava na vinha. Perceber a forma como a planta reagia ao ano tão atípico.
Depois de um Inverno muito chuvoso, tivemos uma primavera também chuvosa e com temperaturas baixas, o que fez atrasar o ciclo vegetativo.
Foi de facto muito importante o primeiro tratamento. Primeiro de muitos, já que a pressão para as doenças míldio e oídio eram muito fortes e que se estendeu mesmo durante os meses de Junho e Julho.
Agosto foi muito quente, e a resposta de algumas castas foi simplesmente interromper o seu ciclo de maturação. No final do mês tivemos alguma pluviosidade, mas a planta nem reagiu! Foi habituada no início do seu ciclo a uma maior quantidade disponível!
Foi muito importante para a decisão de corte, perceber a localização das plantas, e interpretar reacção delas às condições climatéricas atípicas.
Decidimos colher a 6 de Setembro, algumas parcelas de Tinta Roriz. A 11 de Setembro iniciamos a colheita de variedades brancas e continuamos pacientemente até 15 de Outubro, pois não havia ameaça de chuva. Mesmo a que se registou a meio de Setembro foi inofensiva, mesmo para algumas variedades potencialmente sensíveis nesta fase.
Podemos pois dizer que o desafio foi superado! Num ano completamente desafiante. A qualidade promete, e vinhos com grande personalidade vêem aí!

**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

14-01-2016