



QUINTA DO PORTAL  
MOSCATEL GALEGO BRANCO 2014

DOC DOURO

# QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



#### VARIETADES:

MOSCATEL GALEGO BRANCO 2014

#### A VINDIMA:

##### Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

#### Datas:

Uvas colhidas a 6 e 8 de Setembro.

**Produção:** 6 Kg/ha

#### ENOLOGIA:

##### Fermentação alcoólica:

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

##### Estágio:

O vinho permanece durante o curto estágio (3 meses) em cuba inox com as suas borras finas, de modo a garantir alguma

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 14849

**Alc. Rótulo:** 13,00%

**Álcool Vinho:** 13,30%

**Açúcares redutores:** <0,6 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 6,45 (g/l)(Ác.Tart)

**pH** 3,18

#### ENGARRAFAMENTO

##### Data/Tipo rolha:

Fevereiro 2015 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 5.330 grfs

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**VCalórico:** 74 cal/100ml

##### Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

##### Sugestão:

Servir a 10-12°C e pode usar um copo bem aberto! Não necessita do comum copo de branco.

#### 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:

Este vinho delicioso revela uma atractiva exuberância floral e frutada, com aromas frescos e cítricos, lembrando flor de laranjeira, casca de laranja e rosa. Já em boca, mostra forte mineralidade e a mesma exuberância que encontramos no nariz, num estilo vivo, elegante e fresco. É o parceiro ideal para sushi, marisco e saladas.

PAULO COUTINHO