



QUINTA DO PORTAL VERDELHO & SAUVIGNON BLANC 2015

IGP DURIENSE

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Em Novembro tivemos precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal. Seguiram-se dois meses de pouca precipitação e muito frio. O abrolhamento entre a 2ª e 3ª semana de Março. Devido à pouca disponibilidade de água até Maio o ciclo desenvolveu-se de uma forma relativamente lenta. Há que considerar um Abril e Maio com diversos períodos a serem considerados ondas de calor. De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, este muito bom tanto nas cotas mais altas como nas baixas. Junho continuou quente (5º mais quente desde 1931) o que levou a que não houvesse pressão de doença. O verão (Julho e Agosto) continuou quente e seco. Em final de Agosto 74% do território encontrava-se em situação de seca severa e extrema. A ausência de precipitação antecipava uma vindima difícil com dificuldade de maturação fenólica. Setembro, no entanto, caracterizou-se como muito chuvoso, tendo havido um fenómeno extremo de precipitação no dia 16 (quase 100mm em 24 horas). Esta precipitação veio a ser benéfica para o desenrolar da vindima, aumentando o potencial qualitativo das uvas.

MIGUEL SOUSA
Agrónomo

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
Enólogo

2016.ABR.28

CASTAS E PARCELAS:

Moscatel Galego Branco (100%).

A VINDIMA:

Tipo de corte: Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Data: Uvas colhidas de 26 de Agosto a 8 de Setembro.

Yield: 8,5 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação: 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. 16928

(Álc. rótulo: 13% Vol)

Álcool vinho: 13,47%

Açúcar residual: 0,60 (g/dm³)

Acidez total: 6,86 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,08

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo de rolha: Março 2016 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 14.433 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 76 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Servir a 10-12°C e pode usar um copo de boca larga!