



QUINTA DO PORTAL
MOSCATEL GALEGO BRANCO 2016

DOURO DOC

QUINTA DO
PORTAL
DOURO VALLEY
PORTUGAL

WWW.QUINTADOPORTAL.COM

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- era muito forte, e estendeu-se 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 de água disponível! Foi muito importante para a decisão de corte, perceber a localização das plantas, e interpretar a reacção delas às condições climáticas 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, até 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 vêm aí!

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

VARIEDADES:

Casta: Moscatel Galego Branco (100%).

VINDIMA:

Tipo corte: Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Data: Uvas colhidas de 11 a 16 de Setembro.

Yield: 7,0 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: 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 alguma complexidade e longevidade natural do vinho.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 18976

(Alc. rótulo: 13% Vol)

Álcool vinho: 13,30%

Açúcares redutores: 2,4 (g/dm³)

Acidez total: 6 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,11

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Março 2017 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 14.000 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 75 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

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