



QUINTA DO PORTAL

MUROS de VINHA BRANCO 2009

DOC DOURO BRANCO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Malvasia Fina (45%); Codega do Larinho (30%); Fernão Pires (25%)

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 3 Set. p/ FPires; 4 Set. p/ a Códega e 9 Set. p/ a Malv. Fina.

Produção: 6,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável

Fermentação alcoólica: Temperatura controlada a 12-14°C.

Estágio: O vinho permanece durante o estágio em cuba inox, de modo a garantir uma maior complexidade e longevidade do vinho.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 07155

(Alc. Rótulo: 13% Vol)

Álcool Vinho: 13,07%

Açúcares redutores: 1,8 (g/dm³)

Extracto seco total: 18,0 (g/dm³)

Acidez total: 4,48 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,50

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Abril 2010 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 11.700 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 74cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Perfeito acompanhante de pratos de peixe e mariscos. Servir a 10-11°C para usar melhor a acidez ou 11-12°C para usufruir de tudo o que este vinho tem para oferecer.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2008/2009:

Situações extremas provocadas pelas alterações climáticas foram este ano notórias. Vários dias em que ocorreram queda de neve, tendo mesmo nevado a 10 de Janeiro a cotas muito baixas (200mt). Já Fevereiro e Março (abrolhamento) registaram-se temperaturas superiores ao habitual, tendo provocado uma actividade significativa na videira. Durante a floração (Maio), as temperaturas máximas sup a 30°C e a precipitação quase inexistente ajudaram a um bom vingamento dos cachos. O calor foi nota dominante nos meses que se seguiram, o que foi determinantes para o não aparecimento de doenças criptogâmicas.

Agosto é sempre um mês crucial para a colheita no Douro. Tempo bastante quente e situação de seca, condicionaram de forma significativa as maturações fenológicas, pelo que entramos em Setembro a "pedir" precipitação! Mas acabamos por efectuar a vindima num Setembro que se veio a demonstrar o mais seco dos últimos 22 anos!

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Este Muros de Vinha Branco apresenta-se de cor citrina com boa intensidade aromática, com notas de fruto tropical maduro e aroma de flores brancas. Na boca mostra uma bela acidez. Fresco e elegante na boca, deixa um final longo e refrescante. Perfeito acompanhado de pratos de peixe e mariscos, mas acompanhará bem alguns peixes mais gordos. Um belo conjunto, imposto aromáticamente pelo Fernão Pires com as suas notas de fruto tropical e florais, e muito refrescante em boca devido à Códega do Larinho com os seus citricos (lima/limão).

PAULO COUTINHO