



QUINTA DO PORTAL

MUROS de VINHA BRANCO 2010

DOC DOURO BRANCO

QUINTA DO  
**PORTAL**

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

#### CASTAS E PARCELAS:

**Variedades:** Malvasia Fina (40%), Codega do Larinho (40%), Moscatel (20%)

#### A VINDIMA:

**Tipo corte:** Manual transportada em caixas.

**Datas:** 8 e 9 Set para Moscatel, 15 Set para Malvasia e 21 Set para Códega.

**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. 08540

**(Alc. Rótulo:** 12,5% Vol)

**Álcool Vinho:** 12,68%

**Açúcares redutores:** 1,4 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 4,56 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,37

#### ENGARRAFAMENTO:

**Data/Tipo rolha:** Abril 2011 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 15.700 grfs

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 71,5al/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 2009/2010:

O ano agrícola revelou-se com dois períodos bem marcados: Inverno chuvoso e frio e Verão quente e seco.

A precipitação foi elevada durante o Inverno. Em Janeiro importa realçar a queda de neve. As temperaturas baixas marcaram estes meses. Este factor condicionou o abrolhamento: pode considerar-se um atraso de cinco dias, tendo ocorrido na terceira semana de Março. Abril continuou chuvoso e com temperaturas elevadas para a época. Existiu um acelerar do desenvolvimento vegetativo na primeira quinzena.

O mês de Maio revelou-se importante: a baixa precipitação e as temperaturas altas permitiram uma boa floração e consequente vingamento. Apesar de em Junho ter havido precipitação, as altas temperaturas fizeram com que não houvesse problemas com doenças. O Verão continuou com temperaturas bastante elevadas. A ausência de precipitação nos meses de Julho, Agosto e Setembro, condicionou a maturação normal das uvas.

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 vinho fresco e muito refrescante em boca devido à Códega do Larinho com os seus cítricos (lima/limão). A Malvasia Fina imprime-lhe volume em boca, enquanto o moscatel enriquece o bouquet.

PAULO COUTINHO

2011.ABR.5