



QUINTA DO PORTAL
MUROS DE VINHA BRANCO 2014

DOC DOURO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



VARIEDADES:

Malvasia Fina (45%); Gouveio (30%);
Moscatel Galego Branco (15%); Síría (10%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada
em palotes (max 150Kg).

Datas:

Uvas colhidas de 6 a 16 de Setembro.

Produção: 5,2 Kg/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Em cuba de aço inoxidável, a uma
temperatura controlada de 14°C-16°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. 14845

Alc. Rótulo:	12,50%
Álcool Vinho:	12,97%
Açúcares redutores:	2,10 (g/dm ³)
Acidez Total:	5,68 (g/l)(Ác.Tart)
pH	3,3

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:

Fevereiro 2015 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 13.000 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 73 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Perfeito acompanhante de peixes e mariscos.

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:

De cor citrina com boa intensidade aromática, onde as notas florais predominantemente brancas imperam. Na boca mostra uma bela acidez, refrescante e elegante, deixa um final longo e refrescante. Perfeito acompanhamento de pratos de peixe e mariscos.

COUTINHO

PAULO