



QUINTA DO PORTAL
MUROS DE VINHA BRANCO 2016

DOC DOURO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



VARIEDADES:

Malvasia Fina (50%); Gouveio (30%); Moscatel Galego Branco (20%)

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Datas:

Uvas colhidas de 11 de Setembro a 1 de

Produção: 4,5 tons/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.

Alc. Rótulo:	12,50%
Álcool Vinho:	12,81%
Açúcares reductores:	0,60 (g/dm ³)
Acidez Total:	5,8 (g/l)(Ác.Tart)
pH	3,19

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:

Fevereiro e Março 2017 com rolha cortiça.

Quantidade: 56.000 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 72 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Perfeito acompanhante de peixes e mariscos.

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 eram muito fortes e que se estendeu 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 disponível!

Foi muito importante para a decisão de corte, perceber a localização das plantas, e interpretar 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, mesmo 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:

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.

PAULO COUTINHO