



QUINTA DO PORTAL

RELATO BRANCO 2008

DOC DOURO BRANCO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2007/2008: NOTAS DO ENÓLOGO:

Um Inverno caracterizado por baixas precipitações e temperatura média superior ao habitual iniciou este ciclo pouco vulgar.

O mês de Abril trouxe uma vaga de calor logo na primeira semana, mas também foi chuvoso, pelo que a expansão vegetativa foi considerável.

Em Maio já se registaram temperaturas abaixo do esperado. Esta situação aliada à elevada precipitação, conduziram a situações de desavinho e bagoinha.

O mês de Agosto acaba por ser crucial e marcar definitivamente a qualidade média das uvas com extraordinária amplitude térmica, havendo condições para uma maturação lenta mas eficaz. A vindima decorreu sob temperaturas amenas e fraca precipitação, tendo-se registado um ligeiro atraso na maturação. Em termos quantitativos era já esperada uma quebra significativa. Contas feitas... menos 40%.

MIGUEL SOUSA

A Gouveio é sem dúvida a base deste vinho, que plantada em terrenos a cotas mais elevadas (~500m) e menos ensolaradas contribui significativamente para este perfil elegante, mas sem perder a garra característica da variedade. A Malvasia Fina ajuda a dar alguma complexidade de aroma, e a Viosinho neste ano menos quente ganhou uma forte acidez, o que vem reforçar a secura deste perfil de vinho.

Cítrico de cor a boa intensidade aromática de fruto e algum floral derivado às condições de fermentação lenta e a temperatura baixa, mostra-se elegante, seco, fresco e ácido na boca.

O breve contacto com as borras finas, permite ganhar algum volume, mas apenas o indispensável para aguentar com a excelente acidez.

PAULO COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

Varietades: Gouveio (50%), Malvasia Fina (45%) e Viosinho (5%)

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 10 Setembro p/ Viosinho; 22 e 23 Set para restantes.

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. 05867

(Alc. Rótulo: 13% Vol)

Álcool Vinho: 13,05%

Açúcares redutores: 2,8 (g/dm³)

Extracto seco total: 21,1 (g/dm³)

Acidez total: 5,46 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,33

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Março 2009 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 13.000 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.