



QUINTA DO PORTAL

RELATO BRANCO 2009

DOC DOURO BRANCO

QUINTA DO  
**PORTAL**

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

#### CASTAS E PARCELAS:

**Varietades:** 50% Gouveio; 40% Malvasia Fina; 10% Viosinho

#### A VINDIMA:

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

**Datas:** 03 e 04 Set para Viosinho, 9 Set para Malvasia e 10 Set para Gouveio.

**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, com leve contacto com as suas borras finas de modo a garantir uma maior complexidade e longevidade do vinho.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 07156

**(Alc. Rótulo:** 13,5% Vol)

**Álcool Vinho:** 13,57%

**Açúcares redutores:** 2,7 (g/dm<sup>3</sup>)

**Extracto seco total:** 19,6 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 5,35 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,32

#### ENGARRAFAMENTO:

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

**Quantidade:** 12.000 grfs

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 77cal/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, eventualmente, pelas alterações climáticas foram este ano notórias. Vários dias, entre Dezembro e Janeiro, com queda de neve, sendo que a 10 de Janeiro este fenómeno ocorreu a cotas muito baixas (200mt). Já Fevereiro e Março (abrolhamento) registaram 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 determinante para o não aparecimento de doenças criptogâmicas, apesar de alguma precipitação em Junho e Julho. Agosto é sempre um mês crucial para a colheita no Douro. Tempo bastante quente e seco, condicionou as maturações fenólicas, pelo que entramos em Setembro a "pedir" precipitação! Acabamos por efectuar a vindima num Setembro que se veio a demonstrar o mais seco dos últimos 22 anos!

MIGUEL SOUSA

#### NOTAS DO ENÓLOGO:

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, enquanto que a Viosinho imprime forte acidez, o que vem reforçar o perfil seco deste 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 moderar a excelente acidez.

PAULO COUTINHO