



QUINTA DO PORTAL

RELATO BRANCO 2010

DOC DOURO BRANCO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2009/2010:

Não disponível 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

CASTAS E PARCELAS:

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

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 10 A 12 Set para Viosinho, 15 Set para Malvasia e 14 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: 13,0% Vol)

Álcool Vinho: 13,33%

Açúcares redutores: 2,8 (g/dm³)

Acidez total: 5,12 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,32

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Março 2011 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 3.200 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 776cal/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.