



GOLD MEDAL



QUINTA DO PORTAL

ROSÉ 2008

DOC DOURO ROSÉ

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Tinta Roriz (50%, Touriga Nacional (35%) e Touriga Franca (15%)

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 12 Setembro a 15 de Outubro

Produção: 6,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável, em que parte derivou de prensagem directa e outra parte por sangria. Aprox. partes idênticas.

Fermentação alcoólica: Temperatura controlada a 12-14°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. 05860

(Alc. Rótulo: 13% Vol)

Álcool Vinho: 13,44%

Açúcares redutores: 1,8 (g/dm³)

Extracto seco total: 19,0 (g/dm³)

Acidez total: 5,25 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,37

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidade: 26.600 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 76cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Deverá ser servido bem fresco (11°C) como entrada ou acompanhando peixes e mariscos.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2007/2008:

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

NOTAS DO ENÓLOGO:

O consumidor exige cada vez mais, vinhos menos alcoólicos e frescos. No caso do Vinho Rosé essa exigência é ainda mais forte. Daí termos que adaptar a tecnologia usado até à última colheita, passando de uma técnica de 100% sangria, a 50% do volume com prensagem directa. Isto brigou-nos a recolher uvas com o objectivo único de elaborar o Rosé. Daí que este rosé se apresenta com ligeiro decréscimo da graduação alcoólica, e o mais notório é a sua cor mais aberta. Obtivemos assim um vinho com uma atraente nuance rosa, possui aroma de fruta vermelha e uma fracção floral com mais intensidade que edições anteriores. Excelente acidez na boca, mas sempre muito elegante, com um final firme e fresco, mantendo na boca o mesmo tipo de frutado e exuberância registada no nariz. Um estilo que já mereceu a medalha de ouro na edição de 2009 do Mondial du Rosé.
PAULO COUTINHO