



QUINTA DO PORTAL

COLHEITA ROSÉ 2009

DOC DOURO ROSÉ

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

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:

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, passando a recolher uvas com o objectivo único de elaborar o Rosé, não deixando de lado o método de sangria. 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 frutos vermelha e uma fracção floral. 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 Rosé que no aroma poderemos apelidá-lo de Rosé de Piscina, mas na boca é um verdadeiro Rosé gastronómico. PAULO COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

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

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 12 a 24 de Setembro

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. 07240

(Alc. Rótulo: 13,5% Vol)

Alcool Vinho: 13,67%

Açucares redutores: 1,4 (g/dm³)

Extracto seco total: 19,0 (g/dm³)

Acidez total: 4,78 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,50

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidade: 13.800 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 77 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

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

2010.04.02