



QUINTA DO PORTAL

COLHEITA ROSÉ 2010

DOC DOURO ROSÉ

QUINTA DO  
**PORTAL**

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

#### INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2009/2010:

O ano agrícola revelou-se com dois períodos bem marcados: Inverno chuvoso e frio e Verão quente e seco.

A precipitação foi elevada durante o Inverno. Em Janeiro importa realçar a queda de neve. As temperaturas baixas marcaram estes meses. Este factor condicionou o abrolhamento: pode considerar-se um atraso de cinco dias, tendo ocorrido na terceira semana de Março. Abril continuou chuvoso e com temperaturas elevadas para a época. Existiu um acelerar do desenvolvimento vegetativo na primeira quinzena.

O mês de Maio revelou-se importante: a baixa precipitação e as temperaturas altas permitiram uma boa floração e consequente vingamento. Apesar de em Junho ter havido precipitação, as altas temperaturas fizeram com que não houvesse problemas com doenças. O Verão continuou com temperaturas bastante elevadas. A ausência de precipitação nos meses de Julho, Agosto e Setembro, condicionou a maturação normal das uvas.

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. Por forma a atingir esse objectivo chegamos já nesta colheita a um decréscimo significativo da graduação alcoólica, e o mais notório é a sua cor 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 muito elegante.

PAULO COUTINHO

#### CASTAS E PARCELAS:

**Varietades:** Tinta Roriz (50%); Touriga Nacional (40%) e Touriga Franca (10%)

#### A VINDIMA:

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

**Datas:** 14 Setembro a 6 Outubro

**Produção:** 6,0 tons/ha

#### ENOLOGIA:

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

**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. 08449

**(Alc. Rótulo:** 12,5% Vol)

**Álcool Vinho:** 12,82%

**Açúcares redutores:** 1,1 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 4,58 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,50

#### ENGARRAFAMENTO:

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

**Quantidade:** 22.500 grfs

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 72 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.

2011.MAR.28