



QUINTA DO PORTAL  
COLHEITA ROSÉ 2011

DOC DOURO

QUINTA DO  
**PORTAL**  
ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



[www.quintadoportal.com](http://www.quintadoportal.com)

**VARIETADES:**

Tinta Roriz (50%), Touriga Nacional (40%) e Touriga Franca (10%) .

**A VINDIMA:**

**Tipo corte:**

Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

**Datas:**

De 29 de Agosto a 29 Setembro.

**Produção:** 6,0 tons/ha

**ENOLOGIA:**

**Fermentação alcoólica:**

Fermentação a temperatura controlada a 12-14°C, em cuba de aço inoxidável, em que parte derivou de prensagem directa e outra parte por sangria.

**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. 09825

**Alc. Rótulo:** 13,00%

**Álcool Vinho:** 13,17%

**Açúcares redutores:** 1,20 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 4,66 (g/l)(Ac.

**pH:** 3,46

**ENGARRAFAMENTO:**

**Data/Tipo rolha:**

Fevereiro 2012 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 15.050 grfs

**INFORMAÇÃO ALIMENTAR:**

**VCalórico:** 74 cal/100ml

**Outras informações:**

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

**Sugestão:**

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

**INFORMAÇÃO VITÍCOLA:**

O ano 2011 foi um desafio constante na Vinha. Tivemos uma floração precoce devido ao tempo quente de Abril e Maio (várias ondas de calor), que aliado a uma alta humidade nos obrigaram a efetuar diversos tratamentos.

No final de Junho houve uma onda de calor que em alguns locais do Douro, se traduziu em queima das uvas, nomeadamente nas castas mais sensíveis como a Tinta Barroca. Junho fica igualmente marcado por amplitudes térmicas relevantes. No seguimento, também Julho foi relevante para o desenvolvimento da videira, uma vez que o podemos caracterizar como frio.

Foi um ano em que a precipitação no mês de Dezembro foi bastante elevada ( factor importante no desenvolvimento posterior da vinha) e que nos meses de Outono/Inverno, de uma forma geral, foi normal.

A precipitação do fim de Agosto foi decisiva para a qualidade potencial do ano porque permitiu uma maturação excelente.

Estas condições levaram a que a vindima ocorresse com uma antecipação de 10 a 15 dias que o normal.

MIGUEL SOUSA

**NOTAS DO ENÓLOGO:**

Nos últimos anos temos procurado adaptar o estilo de rosé ao estilo procurado pelo consumidor, vinhos mais elegantes e frescos... mas ao mesmo tempo gastronómicos e sérios. 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. Obtivemos assim um vinho de cor rosada elegante e atractiva. Aroma intenso e cativante, predominando os frutos silvestres como morango, framboesa e também romã. Muito boa acidez em boca, bem estruturado e um belo frutado. Um rosé gastronómico mas também excelente como aperitivo!

PAULO COUTINHO

15-02-2012