



QUINTA DO PORTAL
COLHEITA ROSÉ 2012

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



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 17 de Agosto a 28 Setembro.

Produção: 5,0 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. 11499

Alc. Rótulo: 13,00%

Álcool Vinho: 13,43%

Açúcares redutores: 112 1,10 (g/dm³)

Acidez Total: 4,95 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,43

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Março 2013 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 15.300 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 76 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:

Ano caracterizado por um Inverno muito seco e com temperaturas baixas.

Início de ciclo com as temperaturas mais altas verificadas desde 1931, seguindo-se em Novembro com precipitação significativa e ausência de precipitação e temperaturas médias baixas de Dezembro até início de Março.

Em Março houve um considerável aumento de temperatura, mas não influenciou o abrolhamento, que ocorreu de forma generalizada, na terceira e quarta semana do mês.

O desenvolvimento vegetativo decorreu de forma lenta durante todo o ciclo (devido à ausência de precipitação), realçando-se porém o mês de Maio caracterizado por temperaturas e precipitação elevadas, o que motivou um aumento da pressão de doenças. O vingamento foi no entanto bom.

Grande amplitude térmica em Julho e Agosto, com a precipitação ocorrida nos dias 14 e 15 de Agosto, que foram extremamente importantes para uma boa maturação, e nos últimos dias de Setembro, que potenciou a qualidade das uvas por vindimar.

Refira-se ainda a queda de granizo que ocorreu no dia 25 de Julho em Celeirós que destruiu 90% da produção das nossas vinhas afectadas.

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

28-05-2013

CHTR 11, V1