



QUINTA DO PORTAL  
COLHEITA ROSÉ 2013

DOC DOURO

QUINTA DO  
**PORTAL**

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



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

#### INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano agrícola foi caracterizado por um Inverno muito chuvoso e frio, salientando-se a queda de neve ocorrida em Fevereiro a cotas relativamente baixas. Março foi o segundo mais chuvoso dos últimos 50 anos, registando igualmente temperaturas baixas.

Com abrolhamento na última semana de Março, iniciou-se o ciclo de uma forma lenta. Apesar da grande disponibilidade de água no solo, o ciclo vegetativo desenvolveu-se de forma lenta, dadas as baixas temperaturas de Maio e Junho.

O verão caracterizou-se por ser bastante quente e seco. Assim, e após uma boa floração e vingamento, a vinha ressentiu-se no final do mês de Agosto com a falta de água disponível, sobretudo nas vinhas de menor altitude.

As condições climáticas da Primavera/Verão, resultaram numa incidência de pressão de doença relativamente baixa.

Setembro teve um início quente e seco, sendo que os últimos 5 dias e os primeiros 4 dias de Outubro foram chuvosos, condicionando os trabalhos de vindima. Depois as condições climáticas foram mais estáveis, permitindo um normal decorrer da vindima.

Período de vindima: 16 de Setembro a 17 de Outubro.

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 vindo a adaptar a tecnologia, passando a recolher uvas com o objectivo único de elaborar o Rosé e temos vindo a utilizar menos mosto de sangria. Este 2013 é já ele todo de prensagem directa.

Obtivemos assim um vinho de cor levemente rosada e elegante. Poderá atingir a cor salmão até ao Verão. Apresenta aromas intensos e cativante, predominando os frutos silvestres como morango, framboesa e também romã, chegando a lembrar as chicletes. Muito boa acidez em boca, muito elegante e um frutado bem mais sério que os nasais. Um rosé gastronómico mas também excelente como aperitivo ou bebida de recepção!

PAULO COUTINHO

#### 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:

Colheita a 7 e 8 de Outubro.

**Produção:** 5,5 tons/ha

#### ENOLOGIA:

##### Fermentação alcoólica:

Fermentação a temperatura controlada a 12-14°C, em cuba de aço inoxidável de mostos provenientes de prensagem directa.

##### Estágio:

O vinho permanece durante o curto estágio em cuba inox com as suas borras finas, de modo a garantir complexidade e longevidade do vinho.

**ANALISE QUIMICA:** REG. 13018

**Alc. Rótulo:** 13,00%

**Álcool Vinho:** 13,02%

**Açúcares reductores:** <0.2 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 4,16 (g/l)(Ác.Tart)

**pH:** 3,44

#### ENGARRAFAMENTO:

##### Data/Tipo rolha:

Fevereiro 2014 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 7050 grfs

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**VCalórico:** 73 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.