



QUINTA DO PORTAL  
COLHEITA ROSÉ 2014

DOC DOURO

# QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



## INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano começou por um Outono /Inverno atípicos, com precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal.

Janeiro foi bastante chuvoso mas continuamos com temperaturas acima do normal.

O abrolhamento ocorreu entre a segunda e terceira semana de Março, iniciando-se o ciclo de uma forma bastante rápido, devido à disponibilidade de água no solo e às temperaturas elevadas.

De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, tendo-se verificado algum desavinho nas zonas mais altas. Neste período houve uma pressão de doença mais elevada que o normal.

Verão caracterizado por temperaturas moderadas e forte precipitação em Julho o que favoreceu um óptimo desenvolvimento da uva e exuberância da superfície foliar, criando forte expectativa em relação à qualidade da vindima. No entanto Setembro trouxe chuva com persistência, o que deteriorou a qualidade de algumas castas e influenciou a correcta maturação das mesmas.

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 abandonar o mosto proveniente de sangria. Este 2014 tal como o de 2013 é já ele todo de prensagem directa. Obtivemos assim um vinho de cor levemente rosada e elegante. Apresenta aromas intensos e cativantes, predominando os frutos silvestres e também romã, bem como um leve floral. 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 (55%), Touriga Nacional (45%).

## A VINDIMA:

### Tipo corte:

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

## Datas:

De 2 de Setembro a 2 de Outubro.

Produção: 5 Kg/ha

## ENOLOGIA:

### Fermentação alcoólica:

Fermentação a temperatura controlada a 14°C-16°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.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 14805

**Alc. Rótulo:** 13,00%

**Álcool Vinho:** 13,41%

**Açúcares redutores:** 0,60 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 5,02 (g/l)(Ác.Tart)

**pH** 3,36

## ENGARRAFAMENTO

### Data/Tipo rolha:

Fevereiro de 2015 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 12.726 grfs.

## INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**VCalórico:** 75 cal/100ml

### Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

### Sugestão:

Deverá ser servido bem fresco (<10°C) como entrada ou acompanhando peixes e mariscos.