



QUINTA DO PORTAL
COLHEITA ROSÉ 2015

DOC DOURO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Em Novembro tivemos precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal. Seguiram-se dois meses de pouca precipitação e muito frio. O abrolhamento entre a 2ª e 3ª semana de Março.

Devido à pouca disponibilidade de água até Maio o ciclo desenvolveu-se de uma forma relativamente lenta. Há que considerar um Abril e Maio com diversos períodos a serem considerados ondas de calor. De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, este muito bom tanto nas cotas mais altas como nas baixas.

Junho continuou quente (5º mais quente desde 1931) o que levou a que não houvesse pressão de doença.

O verão (Julho e Agosto) continuou quente e seco. Em final de Agosto 74% do território encontrava-se em situação de seca severa e extrema.

A ausência de precipitação antecipava uma vindima difícil com dificuldade de maturação fenólica.

Setembro, no entanto, caracterizou-se como muito chuvoso, tendo havido um fenómeno extremo de precipitação no dia 16 (quase 100mm em 24 horas). Esta precipitação veio a ser benéfica para o desenrolar da vindima, aumentando o potencial qualitativo das uvas.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Obtido através de prensagem directa, conseguimos 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 aromas nasais. Um rosé gastronómico mas também excelente como aperitivo ou bebida de recepção!

PAULO COUTINHO

VARIEDADES:

Tinta Roriz (55%), Touriga Nacional (45%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

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

Datas:

De 4 a 26 de Setembro.

Produção: 5 ton/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. 17166

Alc. Rótulo: 13,00%

Álcool Vinho: 12,89%

Açúcares redutores: 1,40 (g/dm³)

Acidez Total: 4,55 (g/l)(Ác.Tart)

pH 3,35

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:

Março de 2016 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 23.700 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 73 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Deverá ser servido bem fresco como entrada ou acompanhando peixes e mariscos.