



QUINTA DO PORTAL

ESPUMANTE Super Reserva BRUTO 2008

DOC DOURO ROSÉ

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Touriga Nacional (50%), Tinta Roriz (45%) e Cercial (5%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Manual transportada em caixas.

Datas:

12 Setembro de 2008 para ambas as castas.

Produção: 4,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Fermentação conjunta a temperatura controlada e a baixa temperatura. Segunda fermentação em garrafa iniciada em Julho de 2009.

Estágio:

O vinho permaneceu em contacto com as borras finas durante o período em cuba, e volta a ter esse contacto com os sedimentos decorrentes da fermentação em garrafa até ao momento do degorgement que se iniciou em Julho 2012, para entrada no mercado.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 10264

Alc. Rótulo:	12,50%
Álcool Vinho:	12,50%
Açúcares redutores:	112 1,70 (g/dm ³)
Acidez Total:	6,24 (g/l)(Ac.Tart)
pH:	3,22

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Engarrafamento em Julho de 2009 e início de degorgement em Julho 2012.

Quantidade: 6.030 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Espumante desenhado para uma recepção ou cocktail, e aí deverá ser servido a rondar os 10-12°C, mas também para acompanhar refeições nomeadamente pato, carnes brancas, salmão ou outros voos como carnes vermelhas. Aqui deverá ser servido a rondar os 12-13°C.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Um Inverno caracterizado por baixas precipitações e temperatura média superior ao habitual iniciou este ciclo pouco vulgar. O mês de Abril trouxe uma vaga de calor logo na primeira semana, mas também foi chuvoso, pelo que a expansão vegetativa foi considerável.

Em Maio já se registaram temperaturas abaixo do esperado. Esta situação aliada à elevada precipitação, conduziram a situações de desavinho e bagoinha.

O mês de Agosto acaba por ser crucial e marcar definitivamente a qualidade média das uvas com extraordinária amplitude térmica, havendo condições para uma maturação lenta mas eficaz. A vindima decorreu sob temperaturas amenas e fraca precipitação, tendo-se registado um ligeiro atraso na maturação. Em termos quantitativos era já esperada uma quebra significativa. Contas feitas... menos 40%.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

De leve cor salmão, é bastante apelativo e refrescante. Bolha fina e persistente. O frutado está ainda presente, o que imprime frescura, mas notamos também a complexidade do fermento ou panificação de um espumante que já sofreu uma boa evolução em garrafa. Sério em boca, com uma bela mousse, bela acidez e um final bem longo. Um espumante visualmente cativante, apelativo no nariz, e sem dúvida gastronómico!

Usar sempre o copo flûte no caso de uma recepção, mas não se limite a esse copo no caso de o usar em refeição.

Neste caso use o flûte ou um copo de vidro bem fino, e de preferência os destinados a vinho branco.

PAULO COUTINHO

28-11-2012

Esp R 08, V1