



QUINTA DO PORTAL

MUROS DE VINHA ROSÉ 2010

DOC DOURO ROSÉ

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

CASTAS E PARCELAS:

Varietades: Tinta Roriz (55%) e Touriga Franca (45%)

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 14 Setembro a 6 Outubro

Produção: 6,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável, em que parte derivou de prensagem directa e outra parte por sangria.

Fermentação alcoólica: Temperatura controlada a 12-14°C.

Estágio: O vinho permanece em cuba inox até ao enchimento por forma a garantir frescura e elegancia.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 084498

(Alc. Rótulo: 12,5% Vol)

Álcool Vinho: 12,80%

Açúcares redutores: 1,3 (g/dm³)

Acidez total: 4,27 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,50

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Março 2011 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 17.500 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 72 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Deverá ser servido bem fresco (11°C) como entrada ou acompanhando peixes e mariscos.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2009/2010:

O ano agrícola revelou-se com dois períodos bem marcados: Inverno chuvoso e frio e Verão quente e seco.

A precipitação foi elevada durante o Inverno. Em Janeiro importa realçar a queda de neve. As temperaturas baixas marcaram estes meses. Este factor condicionou o abrolhamento: pode considerar-se um atraso de cinco dias, tendo ocorrido na terceira semana de Março. Abril continuou chuvoso e com temperaturas elevadas para a época. Existiu um acelerar do desenvolvimento vegetativo na primeira quinzena.

O mês de Maio revelou-se importante: a baixa precipitação e as temperaturas altas permitiram uma boa floração e consequente vingamento. Apesar de em Junho ter havido precipitação, as altas temperaturas fizeram com que não houvesse problemas com doenças. O Verão continuou com temperaturas bastante elevadas. A ausência de precipitação nos meses de Julho, Agosto e Setembro, condicionou a maturação normal das uvas.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

O consumidor exige cada vez mais, vinhos menos alcoólicos e frescos. No caso do Vinho Rosé essa exigência é ainda mais forte. 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. Por forma a atingir esse objectivo chegamos já nesta colheita a um decréscimo significativo da graduação alcoólica, e o mais notório é a sua cor aberta. Obtivemos assim um vinho de cor rosada leve e elegante decorrente do curto contacto com as películas. Frutos vermelhos com leve toque floral são a sua identidade aromática, enquanto a elegancia e frescura dominam o palato.

PAULO COUTINHO

2011.MAIO.20