



QUINTA DO PORTAL

MUROS de VINHA ROSÉ 2013

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



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:

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. Obtemos assim um vinho de cor rosada 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

VARIEDADES:

Tinta Roriz (50%), Touriga Nacional (25%) e Touriga Franca (25%) .

A VINDIMA:

Tipo corte:

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

Datas:

De 25 Setembro a 7 de Outubro.

Produção: 5,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Aço inoxidável a temperatura controlada de 12-14°C, em que parte derivou de prensagem directa e outra parte por sangria.

Estágio:

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

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 13701

Alc. Rótulo: 13,50%

Álcool Vinho: 13,61%

Açúcares redutores: 1,50 (g/dm³)

Acidez Total: 4,9 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,45

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Abril de 2014 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 4.000 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 77 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

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