



QUINTA DO PORTAL MUROS DE VINHA ROSÉ 2014

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL
FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

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
Agrónomo

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. 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
Enólogo

VARIEDADES:

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

VINDIMA:

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

Data: De 2 de Setembro a 2 de Outubro.

Yield: 5,5 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Aço inoxidável a temperatura controlada de 14-16°C, após obtenção do mosto por prensagem directa.

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

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 14871

(Alc. rótulo: 13% Vol)

Álcool vinho: 13,39%

Açúcares redutores: 0,6 (g/dm³)

Acidez total: 5,2 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,33

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Fevereiro 2015
com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 6.000 garrafas

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 75 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.