



QUINTA DO PORTAL

MUROS de VINHA ROSÉ 2015

DOC DOURO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



VARIEDADES:

Tinta Roriz (50%), Touriga Nacional (30%) and Touriga Franca (15%) .

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

Datas:

De 14 a 25 de Setembro.

Produção: 6,3 Kg/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. 17156

Alc. Rótulo: 13,00%

Álcool Vinho: 13,11%

Açúcares redutores: 1,9 (g/dm³)

Acidez Total: 4,5 (g/l)(Ác.Tart)

pH 3,35

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:

Março e Abril de 2016 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 10.000 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 74 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.

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

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