



QUINTA DO PORTAL
AURU TINTO 2001

DOC DOURO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



VARIEDADES:

Tinta Roriz (50%) e Touriga Nacional (50%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Datas:

15 de Setembro para a Tinta Roriz e 24 de Setembro para a Touriga Nacional.

Produção: 5,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração em pequenos lagares a temperatura controlada de 28-30°C e usando técnicas de gravidade para movimentação de uva/mosto/vinho.

Estágio:

Estágio de 14 Meses em cascos novos de carvalho Francês.

ANÁLISE QUÍMICA:

REG. 200306078

Alc. Rótulo:	14,50%
Álcool Vinho:	14,68%
Açúcares redutores:	0,0 (g/dm ³)
Acidez Total:	5,0 (g/l)(Ác.Tart)
pH	3,61

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:

Agosto de 2003 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 2.777 garrafas e 162 magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 84 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Apesar de poder apreciar o vinho desde a sua abertura, tente decantá-lo umas seis horas antes, com o vinho à temperatura de serviço (13-14°C).

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

A cultura da vinha no Douro, a primeira Região Demarcada do Mundo, perde-se na memória do tempo. Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do rio Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características particulares, a região estende-se por uma área total de 250.000ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

A Quinta do Portal possui as suas propriedades na sub-região do Cima-Corgo, que se tem manifestado muito equilibrada no que toca à resistência das alterações climáticas. Com 5 propriedades, Quinta do Portal, Quinta do Confradeiro, Quinta dos Muros, Quinta da Abelheira e Quinta das Manuelas, possui uma área útil total de vinha de cerca de 100ha, que dadas as diversas altitudes, exposições e diferentes castas, geram a excelência da matéria-prima (uva) destinada aos vários vinhos elaborados.
MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Quando abrir a garrafa, verá que o vinho estará algo fechado. Decante-o e dê-lhe no mínimo 30 minutos para começar a apreciá-lo. Começam logo a surgir aromas licorados, cacau, canela, bem como notas da madeira onde estagiou. Em boca mostra-se vivo, com uma bela acidez, taninos sedosos, e um final de boca sedutor. Um grande tinto que continua a ter uma evolução fantástica em garrafa.
PAULO COUTINHO