



QUINTA DO PORTAL
AURU TINTO 2009
DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Touriga Nacional (65%), Tinta Roriz (30%) e Touriga Franca (5%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Datas:

De 14 a 16 de Setembro.

Produção: 4,85 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 24-26°C.

Estágio:

Estágio de 14 Meses em cascos novos de carvalho Francês.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 10783

Alc. Rótulo:	14,00%
Álcool Vinho:	14,14%
Açúcares redutores:	112 2,40 (g/dm ³)
Acidez Total:	4,96 (g/l)(Ác.Tart)
pH:	3,91

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Julho de 2012, com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 8.646 garrafas, 260 magnuns e 20 duplamagnuns

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 80 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Para desfrutar já ou envelhecer mais uns anos em cave (até mais que 10anos), com a sua carne preferidos e queijos fortes. Servir a 16-17°C.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Situações extremas provocadas, eventualmente, pelas alterações climáticas foram este ano notórias. Vários dias, entre Dezembro e Janeiro, com queda de neve, sendo que a 10 de Janeiro este fenómeno ocorreu a cotas muito baixas (200mt). Já Fevereiro e Março (abrolhamento) registaram temperaturas superiores ao habitual, tendo provocado uma actividade significativa na videira. Durante a floração (Maio), as temperaturas máximas sup a 30°C e a precipitação quase inexistente ajudaram a um bom vingamento dos cachos. O calor foi nota dominante nos meses que se seguiram, o que foi determinante para o não aparecimento de doenças criptogâmicas, apesar de alguma precipitação em Junho e Julho. Agosto é sempre um mês crucial para a colheita no Douro. Tempo bastante quente e seco, condicionou as maturações fenólicas, pelo que entramos em Setembro a "pedir" precipitação! Acabamos por efectuar a vindima num Setembro que se veio a demonstrar o mais seco dos últimos 22 anos!
MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

O uso de diferentes variedades para a obtenção de vinhos completos e complexos, é algo que o Douro domina devido à larga experiência acumulada ao longo de séculos. Estes vinhos possuem uma invejável capacidade de envelhecimento em garrafa. Tal como em 2007, decidimos uma vez mais trazer a Touriga Franca para o lote do que foi inicialmente um bivarietal. Este 2009 mostra uma concentrada cor violeta, revela no aroma aromas de frutos pretos, compota e especiarias. Mostrará enquanto jovem uma presença expressiva que beneficiará com algum envelhecimento em garrafa, harmonia e elegância. Encontra-se neste momento algo tímido, uma forte estrutura e concentração mostrando-se no fim de prova mais harmonioso deixando um longo e complexo final.
PAULO COUTINHO