



QUINTA DO PORTAL
AURU TINTO 2011
DOC DOURO TINTO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



VARIEDADES:

Touriga Nacional (55%), Tinta Roriz (40%) e Touriga Franca (5%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Datas:

De 20 a 21 de Setembro.

Produção: 5 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração em pequenos lagares a temperatura controlada de 26-28°C.

Estágio:

Estágio de 14 Meses em cascos novos de carvalho Françaes.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 13193

Alc. Rótulo: 14,50%

Álcool Vinho: 14,71%

Açúcares redutores: 1,00 (g/dm³)

Acidez Total: 5,2 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,7

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Julho de 2014, com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 5.120 garrafas, 137 magnum e 18 dupla magnum

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 82 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Pode optar por consumir já, mas trata-se de um vinho com grande capacidade de envelhecer em cave (até mais que 10anos). Harmonize com a sua carne preferida e queijos fortes.
Servir a 16-17°C.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano 2011 foi um desafio constante na Vinha. Tivemos uma floração precoce devido ao tempo quente de Abril e Maio (várias ondas de calor), que aliado a uma alta humidade nos obrigaram a efetuar diversos tratamentos.

No final de Junho houve uma onda de calor que em alguns locais do Douro, se traduziu em queima das uvas, nomeadamente nas castas mais sensíveis como a Tinta Barroca. Junho fica igualmente marcado por amplitudes térmicas relevantes. No seguimento, também Julho foi relevante para o desenvolvimento da videira, uma vez que o podemos caracterizar como frio.

Foi um ano em que a precipitação no mês de Dezembro foi bastante elevada (factor importante no desenvolvimento posterior da vinha) e que nos meses de Outono/Inverno, de uma forma geral, foi normal.

A precipitação do fim de Agosto foi decisiva para a qualidade potencial do ano porque permitiu uma maturação excelente.

Estas condições levaram a que a vindima ocorresse com uma antecipação de 10 a 15 dias que o normal.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

O Quinta do Portal Auru 2011 congrega a excelência do Douro. Este vinho único, de produção muito limitada, resulta de um blend da habitual Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Francesa, que é depois vinificado em pequenos lagares que nos permite uma abordagem muito íntima no processo, respeitando ao máximo o fruto, realizando uma extração muito suave. Concentrado na cor violeta, destacam-se no nariz, notas de fruto preto e um leve apimentado. Na boca, revela forte personalidade, com um final expressivo e lascivamente prolongado. Um vinho superno e exclusivo que irá evoluir na perfeição em garrafa.

AURU. OURO. DOURO
PAULO COUTINHO