



QUINTA DO PORTAL

AURU TINTO 2007

DOC DOURO TINTO

QUINTA DO  
**PORTAL**  
ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



[www.quintadoportal.com](http://www.quintadoportal.com)

#### CASTAS E PARCELAS:

**Varietades:** Touriga Nacional (65%), Tinta Roriz (30%) and Touriga Franca (5%)

#### A VINDIMA:

**Tipo corte:** Manual transportada em caixas.

**Datas:** 27 a 29 Setembro

**Produção:** 4,5 tons/ha

#### ENOLOGIA:

**Cuba de fermentação:** Aço inoxidável

**Fermentação alcoólica:** Maceração a 24-26°C

**Estágio:** Casco novos de carvalho Francês, durante 14 meses.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 06617

**(Alc. Rótulo:** 14% Vol)

**Álcool Vinho:** 14,37%

**Açúcares redutores:** 2,3 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 5,94 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,81

#### ENGARRAFAMENTO:

**Data/Tipo rolha:** Agt 2009 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 1.883 grfs, 276 mag's e 15 duplas magnums

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 81cal/100ml

**Outras informações:** Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Servir a 16-17°C

#### INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2007/2008:

Ano absolutamente atípico em termos climáticos. Precipitação elevada e temperatura média bastante alta para o início da campanha. O mesmo se verificou em Fev e Mar.

Os altos valores de humidade e temperaturas conduziram a uma forte expansão vegetativa das plantas. O mês de Maio muito chuvoso e com fraco nível de insolação pelo que a floração decorre em condições difíceis e é necessário efectuar tratamentos fitossanitários devidamente posicionados.

Junho foi o mais chuvoso dos últimos 20 anos e regista temperaturas e insolação inferiores à média. Julho e Agosto registaram temperaturas pouco favoráveis e Agosto foi muito chuvoso. Foi sem dúvida este período que condicionou a maturação, atrasando-a de uma forma significativa.

Setembro foi generoso!

MIGUEL SOUSA

#### NOTAS DO ENÓLOGO:

A experiência do Douro nos vinhos de lote é algo que vem de tempos imemoriais. Se por um lado os varietais são expressivos no aroma, os vinhos de lote são vinhos completos em prova e prestação ao longo do seu envelhecimento em garrafa. Nesta versão de 2007, o Auru apresenta uma terceira casta na sua composição. A Touriga Franca tem-se mostrado imprescindível para harmonizar a lotação, e entra pela primeira num blend de Auru. Esta versão mostra-se concentrada de cor, evidencia no nariz aromas marcadamente silvestres bem interligados com frutos pretos, e ainda um leve apimentado.

Personalidade e vigor sem perder a elegância típica de 2007, é sem dúvida o que nos fica da prova em boca. Final longo, e lascivamente prolongado, leva-nos a concluir que estamos perante mais um belo exemplo do que o Douro é capaz de produzir... AURU.OURO.DOURO  
PAULO COUTINHO