



QUINTA DO PORTAL

COLHEITA TINTO 2007

DOC DOURO TINTO

QUINTA DO  
**PORTAL**

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



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

#### 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:

Vinificado a temperaturas relativamente baixas, estas uvas deram origem a um vinho de perfil aromático, marcado pelos 60% de Tinta Roriz, a grande responsável pelo aroma intenso e pujante de fruto vermelho nomeadamente cereja e alguma amora. Compota e notas de madeira complexam mais o aroma com algumas especiarias. Redondo e estruturado na boca, possui uma bela acidez e equilíbrio. O final de boca é longo, sedutor e complexo. Não deixe de usufruir deste frutado e fresco Douro 2007 desde já.

PAULO COUTINHO

#### CASTAS E PARCELAS:

**Varietades:** Tinta Roriz (60%), Touriga Nacional (25%), Touriga Franca (15%)

#### A VINDIMA:

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

**Datas:** 18 Setembro a 14 Outubro

**Produção:** 6,0 tons/ha

#### ENOLOGIA:

**Cuba de fermentação:** Aço inoxidável

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

**Estágio:** Casco de carvalho Francês, novos (40%) e de um ano (60%), durante 9 meses.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 05863

**(Alc. Rótulo:** 14% Vol)

**Álcool Vinho:** 14,34%

**Açúcares redutores:** 2,8 (g/dm<sup>3</sup>)

**Extracto seco total:** 30,5 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 5,81 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,76

#### ENGARRAFAMENTO:

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

**Quantidade:** 86.600 grfs

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 81,42cal/100ml

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

**Sugestão:** Para desfrutar nos primeiros anos de modo a tirar partido da frescura acompanhando pratos de carne ou caça. Servir a 15-16°C