



QUINTA DO PORTAL

COLHEITA TINTO 2008

DOC DOURO TINTO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2007/2008:

Um Inverno caracterizado por baixas precipitações e temperatura média superior ao habitual iniciou este ciclo pouco vulgar.

O mês de Abril trouxe uma vaga de calor logo na primeira semana, mas também foi chuvoso, pelo que a expansão vegetativa foi considerável.

Em Maio já se registaram temperaturas abaixo do esperado. Esta situação aliada à elevada precipitação, conduziram a situações de desavinho e bagoinha.

O mês de Agosto acaba por ser crucial e marcar definitivamente a qualidade média das uvas com extraordinária amplitude térmica, havendo condições para uma maturação lenta mas eficaz, A vindima decorreu sob temperaturas amenas e fraca precipitação, tendo-se registado um ligeiro atraso na maturação. Em termos quantitativos era já esperada uma quebra significativa. Contas feitas... menos 40%.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Vinificado a temperaturas moderadas, estas uvas deram origem a um vinho de perfil aromático, marcado pelos 60% de Tinta Roriz, a grande responsável pelo aroma intenso de fruto vermelho nomeadamente cereja e alguma amora. Compota e notas de madeira complexam mais o aroma com algumas especiarias. Carregado na cor, evidencia aromas de compota de frutos vermelhos e especiarias, adornados com notas de madeira. Estruturado na boca, apresenta uma excelente acidez e taninos firmes. Com um final longo, sedutor e complexo, sussura-nos ao ouvido a palavra "Douro". Não deixe de usufruir este frutado e fresco Douro 2008 desde já, mas será sem dúvida um vinho que evoluirá positivamente em garrafa.

PAULO COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

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

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 12 Setembro a 15 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. 07153

(Alc. Rótulo: 13,5% Vol)

Álcool Vinho: 13,76%

Açúcares redutores: 2,3 (g/dm³)

Extracto seco total: 29,7 (g/dm³)

Acidez total: 5,63 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,75

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Março 2010 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 93.000 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 78,00cal/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