



QUINTA DO PORTAL

COLHEITA TINTO 2009

DOC DOURO TINTO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2008/2009

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:

Vinificado a temperaturas moderadas, estas uvas deram origem a um vinho de perfil aromático, marcado pela extraordinária Tinta Roriz, que continua a grande responsável pelo aroma intenso de fruto vermelho nomeadamente cereja e alguma amora. Compota e notas de madeira bem doseadas 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. Não deixe de usufruir deste frutado e fresco Douro 2009 desde já. Mas esteja certo que o surpreenderá com algum envelhecimento em garrafa.

PAULO COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

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

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 7 a 24 Setembro

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. 08450

(Alc. Rótulo: 13,5% Vol)

Álcool Vinho: 13,58%

Açúcares redutores: 1,6 (g/dm³)

Extracto seco total: 28,9 (g/dm³)

Acidez total: 5,66 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,74

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidade: 50.481 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 76,00cal/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