



QUINTA DO PORTAL
COLHEITA TINTO 2010

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

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

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada
em palotes (max 150Kg).

Datas:

De 20 a 29 de Setembro.

Produção: 5,8 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração em cuba inox a temperatura
controlada de 23-24°C.

Estágio:

Aged for 9 months in new and one year old
French oak.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 10419

Alc. Rótulo: 13,50%

Álcool Vinho: 13,65%

Açúcares redutores: 112 1,90 (g/dm³)

Acidez Total: 4,48 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 4,05

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Junho 2012 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 46.600 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 77 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Para desfrutar nos primeiros anos de modo a
tirar partido da frescura acompanhando
pratos de carne ou caça.

Servir a 15-16°C

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano agrícola revelou-se com dois períodos
bem marcados: Inverno chuvoso e frio e Verão
quente e seco.

A precipitação foi elevada durante o Inverno.
Em Janeiro importa realçar a queda de neve.

As temperaturas baixas marcaram estes
meses. Este factor condicionou o
abrolhamento: pode considerar-se um atraso
de cinco dias, tendo ocorrido na terceira
semana de Março. Abril continuou chuvoso e
com temperaturas elevadas para a época.

Existiu um acelerar do desenvolvimento
vegetativo na primeira quinzena.

O mês de Maio revelou-se importante: a baixa
precipitação e as temperaturas altas
permitiram uma boa floração e consequente
vingamento. Apesar de em Junho ter havido
precipitação, as altas temperaturas fizeram
com que não houvesse problemas com
doenças. O Verão continuou com
temperaturas bastante elevadas. A ausência
de precipitação nos meses de Julho, Agosto e
Setembro, condicionou a maturação normal
das uvas.

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. Carregado na
cor, evidencia aromas 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 desde já. Mas esteja certo que
o surpreenderá com algum
envelhecimento em garrafa.

PAULO COUTINHO