



QUINTA DO PORTAL

COLHEITA TINTO 2012

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Ano caracterizado por um Inverno muito seco e com temperaturas baixas.

Início de ciclo com as temperaturas mais altas verificadas desde 1931, seguindo-se em Novembro com precipitação significativa e ausência de precipitação e temperaturas médias baixas de Dezembro até início de Março.

Em Março houve um considerável aumento de temperatura, mas não influenciou o abrolhamento, que ocorreu de forma generalizada, na terceira e quarta semana do mês.

O desenvolvimento vegetativo decorreu de forma lenta durante todo o ciclo (devido à ausência de precipitação), realçando-se porém o mês de Maio caracterizado por temperaturas e precipitação elevadas, o que motivou um aumento da pressão de doenças. O vingamento foi no entanto bom.

Grande amplitude térmica em Julho e Agosto, com a precipitação ocorrida nos dias 14 e 15 de Agosto, que foram extremamente importantes para uma boa maturação, e nos últimos dias de Setembro, que potenciou a qualidade das uvas por vindimar.

Refira-se ainda a queda de granizo que ocorreu no dia 25 de Julho em Celeirós que destruiu 90% da produção das nossas vinhas afectadas.

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. De cor Ruby, evidencia aromas de frutos vermelhos e especiarias, adornados com notas de madeira. Estruturado e fresco em 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 após algum envelhecimento em garrafa.

PAULO COUTINHO

VARIETADES:

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

A VINDIMA:

Tipo corte:

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

Datas:

De 17 a 28 de Setembro.

Produção: 6,0 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

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

Estágio:

Nove meses em cascos novos e usados de carvalho Francês.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 13700

Alc. Rótulo: 14,00%

Álcool Vinho: 14,20%

Açúcares reductores: 0,40 (g/dm³)

Acidez Total: 5,3 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,68

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Maior 2014 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 66.670 garrafas, 1440 meias garrafas e 90 magnums

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 79 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.