



QUINTA DO PORTAL COLHEITA TINTO 2013

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL
FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano agrícola foi caracterizado por um Inverno muito chuvoso e frio, salientando-se a queda de neve ocorrida em Fevereiro a cotas relativamente baixas. Março foi o segundo mais chuvoso dos últimos 50 anos, registando igualmente temperaturas baixas. Com abrolhamento na última semana de Março, iniciou-se o ciclo de uma forma lenta. Apesar da grande disponibilidade de água no solo, o ciclo vegetativo desenvolveu-se de forma lenta, dadas as baixas temperaturas de Maio e Junho.

O verão caracterizou-se por ser bastante quente e seco. Assim, e após uma boa floração e vingamento, a vinha ressentiu-se no final do mês de Agosto com a falta de água disponível, sobretudo nas vinhas de menor altitude.

As condições climáticas da Primavera/Verão, resultaram numa incidência de pressão de doença relativamente baixa.

Setembro teve um início quente e seco, sendo que os últimos 5 dias e os primeiros 4 dias de Outubro foram chuvosos, condicionando os trabalhos de vindima. Depois as condições climáticas foram mais estáveis, permitindo um normal decorrer da vindima.

Período de vindima: 16 de Setembro a 17 de Outubro.

MIGUEL SOUSA
Agrónomo

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, evidência 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
Enólogo

VARIEDADES:

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

VINDIMA:

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

Data: De 25 de Setembro a 11 de Outubro.

Yield: 5,5 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 24-26°C.

Estágio: Nove meses em cascos novos e usados de carvalho França.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 15453

(Alc. rótulo: 13,0% Vol)

Álcool vinho: 13,42%

Açúcares redutores: 0,6 (g/dm³)

Acidez total: 5,0 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,7

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Julho 2015

com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 102.000 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 75 cal/100ml

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