



QUINTA DO PORTAL DC + PC TINTO 2010

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2009/2010:

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
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. 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
Enólogo

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Tinta Roriz (50%), Touriga Nacional (35%) e Touriga Franca (15%).

A VINDIMA:

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

Datas: 20 de Setembro.

Produção: 5,5 tons/ha.

ENOLOGIA:

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

Estágio: Envelhecido em cascos novos e usados de carvalho francês por um período de 9 meses.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 10419

(Álc. rótulo: 13,5% Vol)

Álcool vinho: 13,65%

Açúcares redutores: 1,9 (g/dm³)

Acidez total: 4,48 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 4,05

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo de rolha: Julho de 2012 com rolha de cortiça natural

Quantidade: ???

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 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, e à medida que vai envelhecendo... com pratos de caça.

Servir a 15-16°C