



QUINTA DO PORTAL DC+PC GRANDE RESERVA 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:

Bonita cor Ruby, bem concentrado. Muito sedutor no primeiro contacto com o aroma, exuberante fruto preto, bem maduro, como ameixa e cerejas. Mas encontramos depois notas florais assin como arbusto do campo como a esteva. Entra em boca bem gordo e harmonioso. Surge-nos em seguida a acidez que vem dar mais graça e elegância, e por fim os taninos redondos mas possantes mostram a garra deste Douro. Bem equilibrado com as notas de madeira que ajudam a complexar o final de prova que se mostra muito complexo e se for servido ligeiramente fresco surge-nos com inebriantes amargos finais que lhe conferem uma grande apetência gastronómica mas ao mesmo tempo um convite ao serviço a copo. Um vinho a acompanhar no decorrer da sua evolução em garrafa que só nos transportará para um Tinto duriense ainda mais grandioso.

PAULO COUTINHO
Enólogo

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Touriga Nacional (45%), Tinta Roriz (40%), e Touriga Franca (15%).

A VINDIMA:

Tipo de corte: Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Datas: 25 de Setembro.

Produção: 4,5 tons/ha.

ENOLOGIA:

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

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

ANÁLISE QUÍMICA: REG. ?????

(Álc. rótulo: ???% Vol)

Álcool vinho: 14,5%

Açúcares redutores: 2,3 (g/dm³)

Acidez total: 4,6 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,83

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidade: ???

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 82 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Para desfrutar com os seus assados preferidos ou queijos fortes.

Servir a 15-16°C