



QUINTA DO PORTAL

FRONTARIA TINTO 2006

DOC DOURO TINTO

QUINTA DO  
**PORTAL**

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



[www.quintadoportal.com](http://www.quintadoportal.com)

#### INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2005/2006:

Existiram dois picos de calor concretamente no final de Maio e em Julho, com situações extremas de precipitação em Junho (cerca de 40mm num dia). Forte queda de granizo em Junho que condicionou o comportamento de algumas vinhas afectando a sua produção/qualidade. Em Agosto existiu também uma forte precipitação para a época o que fez aumentar a expectativa em relação à colheita. Durante a fase inicial da vindima o tempo manteve-se quente e seco e a partir de 25 de Setembro tornou-se instável com bastante precipitação o que condicionou a colheita.

MIGUEL SOUSA

#### NOTAS DO ENÓLOGO:

A colheita de 2006 será considerada por alguns como um ano médio, mas para mim colocó-a numa posição entre 2004 e 2005. Mais complexo que 2005, mais elegante que 2004. Perfil aromático marcado pelos 40% de Tinta Roriz, a grande responsável pelo aroma intenso de fruto vermelho, numa harmonia com uma leve madeira. De cor ruby, mostra-se denso e profundo, revelando aromas de especiarias onde sobressai a canela e geleia de frutos vermelhos. Na boca surge encorpado com taninos firmes e excelente acidez. Final longo e complexo, mostrando apetência a uma boa evolução na garrafa.

PAULO COUTINHO

#### CASTAS E PARCELAS:

**Varietades:** Tinta Roriz (40%), Touriga Franca (40%) e Touriga Nacional (20%)

#### A VINDIMA:

**Tipo corte:** Manual transportada em caixas.

**Datas:** 15 Setembro a 05 Outubro

**Produção:** 6,0 tons/ha

#### ENOLOGIA:

**Cuba de fermentação:** Aço inoxidável

**Fermentação alcoólica:** Maceração a 24-26°C

**Estágio:** 25% do volume em cascos usados de carvalho Francês, durante 9 meses.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 05865

**(Alc. Rótulo:** 13,5% Vol)

**Álcool Vinho:** 13,90%

**Açúcares redutores:** 2,6 (g/dm<sup>3</sup>)

**Extracto seco total:** 29,4 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 5,25 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,72

#### ENGARRAFAMENTO:

**Data/Tipo rolha:** Abril 2009 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 19.000 grfs

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 78,88cal/100ml

**Outras informações:** Pode ser incluído em dieta vegetariana.

**Sugestão:** Perfeito acompanhante de pratos de peixe gordo ou carnes vermelhas. Servir a 15-16°C para usufruir de tudo o que este vinho tem para oferecer.