



QUINTA DO PORTAL
FRONTARIA TINTO 2009

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Tinta Roriz (40%), Touriga Franca (40%) e Touriga Nacional(20%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

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

Datas:

De 7 a 24 de Setembro.

Produção: 5,75 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

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

Estágio:

25% deste vinho estagia do volume em cascos usados de carvalho Francês, durante 9 meses.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 09826

Alc. Rótulo: 13,50%

Álcool Vinho: 13,56%

Açúcares reductores: 112 1,70 (g/dm3)

Acidez Total: 5,2 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,81

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Janeiro e Fevereiro de 2012 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 25.000 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 77 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

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.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Situações extremas provocadas, eventualmente, pelas alterações climáticas foram este ano notórias. Vários dias, entre Dezembro e Janeiro, com queda de neve, sendo que a 10 de Janeiro este fenómeno ocorreu a cotas muito baixas (200mt). Já Fevereiro e Março (abrolhamento) registaram temperaturas superiores ao habitual, tendo provocado uma actividade significativa na videira. Durante a floração (Maio), as temperaturas máximas sup a 30°C e a precipitação quase inexistente ajudaram a um bom vingamento dos cachos. O calor foi nota dominante nos meses que se seguiram, o que foi determinante para o não aparecimento de doenças criptogâmicas, apesar de alguma precipitação em Junho e Julho. Agosto é sempre um mês crucial para a colheita no Douro. Tempo bastante quente e seco, condicionou as maturações fenólicas, pelo que entramos em Setembro a “pedir” precipitação! Acabamos por efectuar a vindima num Setembro que se veio a demonstrar o mais seco dos últimos 22 anos!

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Vinho proveniente de um excelente ano como foi a colheita de 2009. Denso de cor e aromas com notas de fruto vermelho, mostra-se encorpado, com bons taninos e excelente acidez. Final de boca longo e envolvente.

PAULO COUTINHO