



QUINTA DO PORTAL

FRONTARIA TINTO 2011

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

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

A VINDIMA:

Tipo corte:

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

Datas:

De 12 a 30 de Setembro.

Produção: 6,0 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 25-26°C.

Estágio:

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

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 13616

Alc. Rótulo: 13,50%

Álcool Vinho: 13,91%

Açúcares redutores: 0,70 (g/dm³)

Acidez Total: 4,8 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,75

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Junho 2013 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 60.000 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 78 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Perfeito para acompanhar pratos de carne, podendo também ser harmonizado com alguns queijos.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano 2011 foi um desafio constante na Vinha. Tivemos uma floração precoce devido ao tempo quente de Abril e Maio (várias ondas de calor), que aliado a uma alta humidade nos obrigaram a efetuar diversos tratamentos.

No final de Junho houve uma onda de calor que em alguns locais do Douro, se traduziu em queima das uvas, nomeadamente nas castas mais sensíveis como a Tinta Barroca. Junho fica igualmente marcado por amplitudes térmicas relevantes. No seguimento, também Julho foi relevante para o desenvolvimento da videira, uma vez que o podemos caracterizar como frio.

Foi um ano em que a precipitação no mês de Dezembro foi bastante elevada (factor importante no desenvolvimento posterior da vinha) e que nos meses de Outono/Inverno, de uma forma geral, foi normal.

A precipitação do fim de Agosto foi decisiva para a qualidade potencial do ano porque permitiu uma maturação excelente.

Estas condições levaram a que a vindima ocorresse com uma antecipação de 10 a 15 dias que o normal.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Por forma a respeitar a matéria prima, este vinho foi fermentado usando técnicas de gravidade e movimentações suaves no decorrer de todo o processo. Denso e profundo, revelando aromas de especiarias mas sobretudo frutos vermelhos. Na boca surge equilibrado, com taninos firmes e excelente acidez. Final longo e complexo, mostrando apetência a uma boa evolução na garrafa mas ao mesmo tempo dará prazer de o beber enquanto jovem.

PAULO COUTINHO