



QUINTA DO PORTAL

FRONTARIA TINTO 2014

DOC DOURO

# QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



## 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 19 Setembro a 06 de Outubro.

**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. 16211

**Alc. Rótulo:** 13,00%

**Álcool Vinho:** 13,49%

**Açúcares reductores:** 1,30 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 4,9 (g/l)(Ác.Tart)

**pH** 3,85

## ENGARRAFAMENTO

### Data/Tipo rolha:

Fevereiro de 2016 com rolha de cortiça natural

**Quantidade:** 25.000 grfs

## INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**VCalórico:** 76 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 começou por um Outono /Inverno atípicos, com precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal.

Janeiro foi bastante chuvoso mas continuamos com temperaturas acima do normal.

O abrolhamento ocorreu entre a segunda e terceira semana de Março, iniciando-se o ciclo de uma forma bastante rápido, devido à disponibilidade de água no solo e às temperaturas elevadas.

De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, tendo-se verificado algum desavinho nas zonas mais altas. Neste período houve uma pressão de doença mais elevada que o normal.

Verão caracterizado por temperaturas moderadas e forte precipitação em Julho o que favoreceu um óptimo desenvolvimento da uva e exuberância da superfície foliar, criando forte expectativa em relação à qualidade da Vindima. No entanto Setembro trouxe chuva com persistência, o que deteriorou a qualidade de algumas castas e influenciou a correcta maturação das mesmas.

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. De cor violeta, revela aromas de fruta vermelha bem como de especiarias. Na boca surge equilibrado, com taninos firmes e excelente acidez. Final longo e complexo, mostrando apetência a uma boa evolução na garrafa mas que dará muito prazer se o beber enquanto jovem.

PAULO COUTINHO

19-02-2016

FRT14, V1