



QUINTA DO PORTAL

GRANDE RESERVA 2000

DOC DOURO TINTO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2005/2006:

Nos meses de Abril e Maio os níveis de precipitação apresentaram valores anormais, o que teve um efeito negativo na floração e criou condições para o aparecimento de mildio, afectando de forma decisiva o rendimento das videiras. Contudo, as boas condições climáticas que se verificaram em Junho e Julho permitiram que a maturação progredisse muito bem, nomeadamente nas castas Touriga Nacional e Touriga Franca, e ainda na Tinta Roriz que se revelou incrivelmente regular. Seguiu-se um Verão longo, quente e seco em que a chuva apenas visitou o vale do Pinhão nos dias 22 e 24 de Agosto, e novamente a 11 de Setembro. A ocorrência desta precipitação, em momentos chave, teve um impacto muito forte e positivo na qualidade dos vinhos de 2000.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Um grande Tinto de um ano fantástico. Um vinho que mostra muito do carácter do Douro, mas que sempre mostrou uma costela *novomundista*, moderno e apelativo. Desde cedo se posicionou nos lugares cimeiros em concursos como o IWC e Séléctions Mondiales - SAQ (Québec). Continua apelativo, mas largou o frutado para adoptar as especiarias. A complexidade aromática é inebriante e sedutora. Já em boca mostra uma elegância impar, harmonioso e uma acidez viva que lhe dá o nervo suficiente para vermos que ainda temos vinho para mais uns anos. Foi um vinho que envelheceu com nobreza e carácter. Aprecie-o... com tempo e atenção!

PAULO COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

Varietades: Touriga Nacional (50%), Touriga Franca (20%) e Tinta Roriz (30%)

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: De 25/Setembro a 8/Outubro

Produção: 6,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável

Fermentação alcoólica: Temperatura controlada a 26-28°C.

Estágio: O vinho estagiou 14 meses em casco novos de Carvalho Francês

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 2002.107

(Alc. Rótulo: 14,0% Vol)

Álcool Vinho: 13,90%

Açúcares redutores: 4,5 (g/dm³)

Acidez total: 4,87 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,74

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Agosto de 2003 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 26.115 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 79,6 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: A decantação é obrigatória para uma oxigenação mas não tanto para retirar sedimentos já que eles são raros! Essa abertura deverá anteceder uma hora, não tendo necessidade de ficar no decanter. Volte a colocar de imediato na garrafa de origem até ao serviço. Servir por volta dos 13°C. Rapidamente chegará aos 15°C (Temperatura ideal de prova).

NOTA FINAL: Leve o saca rolhas bem ao fundo, caso contrário ela não sairá inteira!