



QUINTA DO PORTAL GRANDE RESERVA 2006

DOC DOURO TINTO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 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:

Depois das colheitas de 2000 e 2003 terem obtido a medalha de ouro no International Wine Challenge, no ano 2008 obtivemos no mesmo concurso a medalha de ouro também para este Grande Reserva que obteve também o troféu de melhor vinho do Douro. Mostra-se concentrado na cor, com um perfil aromático muito complexo, onde se apercebem a ameixa vermelha, amora e cereja preta, complexado com um elegante mineral e tostado. Encorpado e de taninos densos, gordo e complexo na boca. Final com muito boa persistência aromática.

PAULO COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

Varietades: Touriga Nacional (50%), Tinta Roriz (35%) e Touriga Franca (15%).

Parcelas: Quinta do Portal e Quinta dos Muros.

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual/ transportada em caixas.

Datas: 15 a 25 de Setembro.

Produção: 5,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável.

Fermentação alcoólica: Em cuba inox com maceração a temperatura controlada de 26-28°C.

Estágio: Estágio em cascos novos de carvalho Francês durante 14 meses.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 05158

(Alc. Rótulo: 14,5% Vol)

Álcool Vinho: 14,75%

Açúcares redutores: 2,9 (g/dm³)

Extracto Seco Total: 34,7 (g/dm³)

Acidez total: 5,14 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,98

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Junho 2008 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 16.071 garrafas e 1.256 magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 84cal/100ml.

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Este vinho tem excelentes características para o envelhecimento para mais de dez anos, mas poderá acompanhar desde já com os seus assados favoritos, ou queijos azuis. Servir a 16-17°C