



QUINTA DO PORTAL

GRANDE RESERVA 2007

DOC DOURO TINTO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2007/2008:

Ano absolutamente atípico em termos climáticos. Precipitação elevada e temperatura média bastante alta para o início da campanha. O mesmo se verificou em Fev e Mar.

Os altos valores de humidade e temperaturas conduziram a uma forte expansão vegetativa das plantas. O mês de Maio muito chuvoso e com fraco nível de insolação pelo que a floração decorre em condições difíceis e é necessário efectuar tratamentos fitossanitários devidamente posicionados.

Junho foi o mais chuvoso dos últimos 20 anos e regista temperaturas e insolação inferiores à média. Julho e Agosto registaram temperaturas pouco favoráveis e Agosto foi muito chuvoso. Foi sem dúvida este período que condicionou a maturação, atrasando-a de uma forma significativa.

Setembro foi generoso!

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

A colheita 2007 surpreende. E tal como tenho dito... Todos nós estamos a aprender com o que esta colheita nos traz: uma acidez num estilo bem elegante. Este Grande Reserva apresenta uma cor ruby bem carregada com um perfil aromático bem complexo com fruta vermelha madura, amora e cereja preta, complementados por agradáveis notas de carvalho. Fresco em boca com boa acidez, volumoso, com taninos a mostrar presença mas harmoniosos. Final longo e expressivo que augura um belo perfil após algum tempo mais em garrafa.

PAULO COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

Varietades: Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (30%) e Touriga Franca (10%)

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 15 a 25 Setembro

Produção: 5,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável

Fermentação alcoólica: Maceração a 24-26°C

Estágio: Casco novos de carvalho Francês, durante 14 meses.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 07298

(Alc. Rótulo: 14% Vol)

Álcool Vinho: 14,11%

Açúcares redutores: 2,5 (g/dm³)

Extracto seco total: 28,8 (g/dm³)

Acidez total: 5,23 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,82

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Julho 2010 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 25.614 garrafas, 109 Magnums e 25 Duplas Magnums

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 80cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Para desfrutar com os seus assados preferidos e queijos fortes.

Servir a 16-17°C