



QUINTA DO PORTAL  
GRANDE RESERVA TINTO 2009

DOC DOURO

QUINTA DO  
**PORTAL**  
ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



[www.quintadoportal.com](http://www.quintadoportal.com)

**VARIETADES:**

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

**A VINDIMA:**

**Tipo corte:**

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

**Datas:**

De 14 a 25 de Setembro.

**Produção:** 5,3 tons/ha

**ENOLOGIA:**

**Fermentação alcoólica:**

Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 24-26°C.

**Estágio:**

Estágio de 12 Meses em cascos novos de carvalho Françaes.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 08457

**Alc. Rótulo:** 13,50%

**Álcool Vinho:** 13,90%

**Açúcares redutores:** 1,8 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 5,47 (g/l)(Ác.Tart)

**pH:** 3,76

**ENGARRAFAMENTO:**

**Data/Tipo rolha:**

Julho 2011 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 20.355 garrafas

**INFORMAÇÃO ALIMENTAR:**

**VCalórico:** 78 cal/100ml

**Outras informações:**

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

**Sugestão:**

Para apreciar juntamente com a sua carne preferida ou queijos. Pode optar por envelhecer na sua cave até mais de 10 anos.

**INFORMAÇÃO VITÍCOLA:**

Situações extremas provocadas, eventualmente, pelas alterações climáticas foram este ano notórias. Vários dias, entre Dezembro e Janeiro, com queda de neve, sendo que a 10 de Janeiro este fenómeno ocorreu a cotas muito baixas (200mt). Já Fevereiro e Março (abrolhamento) registaram temperaturas superiores ao habitual, tendo provocado uma actividade significativa na videira. Durante a floração (Maio), as temperaturas máximas sup a 30°C e a precipitação quase inexistente ajudaram a um bom vingamento dos cachos. O calor foi nota dominante nos meses que se seguiram, o que foi determinante para o não aparecimento de doenças criptogâmicas, apesar de alguma precipitação em Junho e Julho. Agosto é sempre um mês crucial para a colheita no Douro. Tempo bastante quente e seco, condicionou as maturações fenólicas, pelo que entramos em Setembro a "pedir" precipitação! Acabamos por efectuar a vindima num Setembro que se veio a demonstrar o mais seco dos últimos 22 anos!  
MIGUEL SOUSA

**NOTAS DO ENÓLOGO:**

A fruta e a acidez são duas características da vindima de 2009. Depois do grande reserva 2007, no seu estilo elegante e uma acidez fantástica, surge esta colheita com uma menor acidez mas muito apelativa e que equilibra na perfeição este estilo mais austero desta colheita que se mostra mais encorpada e madura. Apresenta-se pois com cor bem carregada, um frutado bem maduro como a amora e cereja. Já em boca mostra uns taninos possantes mas redondos a dar conta deste estilo mais possante. Termina longo e complexo com um tostado bem integrado. Dependendo da decisão em termos de harmonização, poderá apreciá-lo desde já ou então decidir pelo sua evolução em garrafa que se antevê frutuosa.  
PAULO COUTINHO

30-06-2014

GR09 v1