



QUINTA DO PORTAL  
GRANDE RESERVA TINTO 2011

DOC Douro

QUINTA DO  
**PORTAL**

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



#### INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano 2011 foi um desafio constante na Vinha. Tivemos uma floração precoce devido ao tempo quente de Abril e Maio (várias ondas de calor), que aliado a uma alta humidade nos obrigaram a efetuar diversos tratamentos.

No final de Junho houve uma onda de calor que em alguns locais do Douro, se traduziu em queima das uvas, nomeadamente nas castas mais sensíveis como a Tinta Barroca. Junho fica igualmente marcado por amplitudes térmicas relevantes. No seguimento, também Julho foi relevante para o desenvolvimento da videira, uma vez que o podemos caracterizar como frio.

Foi um ano em que a precipitação no mês de Dezembro foi bastante elevada (factor importante no desenvolvimento posterior da vinha) e que nos meses de Outono/Inverno, de uma forma geral, foi normal.

A precipitação do fim de Agosto foi decisiva para a qualidade potencial do ano porque permitiu uma maturação excelente.

Estas condições levaram a que a vindima ocorresse com uma antecipação de 10 a 15 dias que o normal.

MIGUEL SOUSA

#### NOTAS DO ENÓLOGO:

Um grande vinho de uma grande colheita como foi a colheita de 2011, que além de uma fruta pura e madura, foi capaz de produzir vinhos bastante sérios. Este Grande Reserva apresenta-se com uma cor bem carregada, um aroma bem complexo onde impera a fruta madura como amora e cereja preta. No palato mostra-se fresco, com taninos possantes mas maduros, bem harmonizados com a tosta fornecida pelo estágio em madeira. Termina longo e complexo, sendo mesmo sedutor para um consumo enquanto jovem, mas estamos certos que esta será um colheita que tem muitos e belos anos pela frente!

PAULO COUTINHO

#### VARIEDADES:

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

#### A VINDIMA:

##### Tipo corte:

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

#### Datas:

Colheita realizada de 21 a 24 de Setembro.

**Produção:** 5,0 tons/ha

#### ENOLOGIA:

##### Fermentação alcoólica:

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

##### Estágio:

Estágio de 14 Meses em cascos novos de carvalho Françaes.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 13047

**Alc. Rótulo:** 14,50%

**Álcool Vinho:** 14,67%

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

**Acidez Total:** 4,7 (g/l)(Ác.Tart)

**pH** 3,78

#### ENGARRAFAMENTO

##### Data/Tipo rolha:

Abril 2014 com rolhas cortiça natural.

**Quantidade:** 13.998 garrafas, 216  
Magnums e 17  
Duplamagnums

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**VCalórico:** 83 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.