



QUINTA DO PORTAL  
GRANDE RESERVA 2014

DOURO DOC RED

QUINTA DO  
**PORTAL**  
DOURO VALLEY  
PORTUGAL

WWW.QUINTADOPORTAL.COM

#### INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano começou por um Outono /Inverno atípicos, com precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal.

Janeiro foi bastante chuvoso mas continuamos com temperaturas acima do normal.

O abrolhamento ocorreu entre a segunda e terceira semana de Março, iniciando-se o ciclo de uma forma bastante rápido, devido à disponibilidade de água no solo e às temperaturas elevadas.

De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, tendo-se verificado algum desavinho nas zonas mais altas. Neste período houve uma pressão de doença mais elevada que o normal. Verão caracterizado por temperaturas moderadas e forte precipitação em Julho o que favoreceu um óptimo desenvolvimento da uva e exuberância da superfície foliar, criando forte expectativa em relação à qualidade da Vindima. No entanto Setembro trouxe chuva com persistência, o que deteriorou a qualidade de algumas castas e influenciou a correcta maturação das mesmas.

MIGUEL SOUSA  
Agrónomo

#### NOTAS DO ENÓLOGO:

Um belo vinho de aromas de fruto maduro como a amora e cereja preta, bem como uma frescura dada pelos aromas silvestres.

No palato mostra boa acidez, com taninos bem presentes mas maduros, polidos e bem harmonizados com a tosta fornecida pelo estágio em madeira. Termina longo e com um ligeiro e sedutor amargo.

Um tinto que pode apreciar jovem com a sua carne ou queijo favorito, mas que com alguns anos em garrafa evoluirá para nível ímpar de perfeição.

PAULO COUTINHO  
Enólogo

#### VARIEDADES:

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

#### VINDIMA:

**Tipo corte:** Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

**Data:** De 18 a 22 Setembro.

**Yield:** 4,5 ton/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 Francês.

#### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 17494

(Alc. rótulo: 15% Vol)

**Álcool vinho:** 15,20%

**Açúcares redutores:** 0,8 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 4,8 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,8

#### ENGARRAFAMENTO:

**Data/tipo de rolha:** Outubro de 2016 com rolha cortiça natural.

**Quantidade:** 10.750 garrafas, 120 Magnums e 20 Dupla Magnums.

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 85 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.