



QUINTA DO PORTAL

MURAL TINTO 2007

DOC DOURO TINTO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2006/2007:

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 é conhecida como uma colheita que deu origem a vinhos elegantes. O desafio foi conseguir encaixar o perfil do Douro num estilo mais elegante. Desafio conseguido, conseguiu-se este vinho de cor ruby, mostra-se denso e profundo, revelando aromas de especiarias onde sobressai a canela e geleia de frutos vermelhos. Na boca surge encorpado com taninos firmes e excelente acidez. Final longo e complexo, mostrando apetência a uma boa evolução na garrafa.

PAULO COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

Varietades: Touriga Franca (40%), Tinta Roriz (40%) e Touriga Nacional (20%)

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 18 Setembro a 14 Outubro

Produção: 6,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável

Fermentação alcoólica: Maceração a 24-26°C

Estágio: 25% do volume em cascos usados de carvalho Francês, durante 9 meses.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 07171

(Alc. Rótulo: 13,5% Vol)

Álcool Vinho: 13,70%

Açúcares reductores: 2,2 (g/dm³)

Extracto seco total: 26,5 (g/dm³)

Acidez total: 5,24 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,76

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidade: 13.000 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 77,06cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Perfeito acompanhante de pratos de peixe gordo ou carnes vermelhas. Servir a 15-16°C para usufruir de tudo o que este vinho tem para oferecer.