



QUINTA DO PORTAL
MURAL TINTO 2008

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Tinta Roriz (45%), Touriga Franca (40%) e Touriga Nacional(15%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

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

Datas:

De 10 a 25 de Setembro.

Produção: 6,0 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

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

Estágio:

25% deste vinho estagia do volume em cascos usados de carvalho Francês, durante 9 meses.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 09704

Alc. Rótulo: 13,50%

Álcool Vinho: 13,11%

Açúcares redutores: 112 2,00 (g/dm3)

Acidez Total: 5 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,84

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Janeiro 2012 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 70.000 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 74 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Perfeito para acompanhar pratos de peixe gordos ou carnes, podendo também ser harmonizado com alguns queijos.

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:

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 mas ao mesmo tempo dará prazer de o beber enquanto jovem.
PAULO COUTINHO