



QUINTA DO PORTAL
MURAL TINTO 2014

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



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 19 Setembro a 06 de Outubro.

Produção: 6,0 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 25-26°C.

Estágio:

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

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 16211

Alc. Rótulo: 13,00%

Álcool Vinho: 13,49%

Açúcares redutores: 1,30 (g/dm³)

Acidez Total: 4,9 (g/l)(Ác.Tart)

pH 3,85

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:

Fevereiro de 2016 com rolha de cortiça natural

Quantidade: 15.000 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 0 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Perfeito para acompanhar pratos de carne, podendo também ser harmonizado com alguns queijos.

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

NOTAS DO ENÓLOGO:

Este vinho foi fermentado usando técnicas de gravidade e movimentações suaves no decorrer de todo o processo. Denso e profundo, revela aromas frutados e grande frescura. Na boca surge equilibrado, 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

14-01-2016

MuT14 V1