QUINTA DO PORTAL

MUROS DE VINHA TINTO 2013

DOC DOURO

87 Points — Wine Spectator *Top Value*

QUINTA DO PORTAL
FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY

www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano agrícola foi caracterizado por um Inverno muito chuvoso e frio, salientando-se a queda de neve ocorrida em Fevereiro a cotas relativamente baixas. Março foi o segundo mais chuvoso dos últimos 50 anos, registando igualmente temperaturas baixas. Com abrolhamento na última semana de Março, iniciou-se o ciclo de uma forma lenta. Apesar da grande disponibilidade de água no solo, o ciclo vegetativo desenvolveu-se de forma lenta, dadas as baixas temperaturas de Maio e Junho.
O verão caracterizou-se por ser bastante quente e seco. Assim, e após uma boa floração e vingamento, a vinha ressentiu-se no final do mês de Agosto com a falta de água disponível, sobretudo nas vinhas de menor altitude.
As condições climáticas da Primavera/Verão, resultaram numa incidência de pressão de doença relativamente baixa.
Setembro teve um início quente e seco, sendo que os últimos 5 dias e os primeiros 4 dias de Outubro foram chuvosos, condicionando os trabalhos de vindima. Depois as condições climáticas foram mais estáveis, permitindo um normal decorrer da vindima.
Periodo de vindima: 16 de Setembro a 17 de Outubro.

MIGUEL SOUSA
Agrónomo

NOTAS DO ENÓLOGO:

Este vinho foi fermentado usando técnicas de gravidade e movimentações suaves no decorrer de todo o processo. Vinho de cor granada, elegante e frutado, revelando alguns aromas de especiarias e compota.
Boa presença em boca, com taninos firmes e excelente acidez. Final longo e fresco, ideal para os seus momentos de descontracção.

PAULO COUTINHO
Enólogo

14.JAN.2016

VARIEDADES:

Castas: Touriga Franca (40%), Tinta Roriz (40%) e Tinta Barroca (20%).

VINDIMA:

Tipo corte: Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).
Data: De 25 de Setembro a 7 de Outubro.
Produção: 5,5 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. 16209*

Alc. rótulo: 13,00% vol
Álcool vinho: 13,30%
Açucares redutores: <0,6 (g/dm3)
Acidez total: 5 (g/dm3)(Ác. Tart.)
pH: 3,68

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Agosto 2015 com rolha de cortiça natural.
Quantidade: 70.000 garrafas

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 75 cal/100ml
Outras informações: Pode ser incluido em dietas vegetarianas.
Sugestão: Perfeito para acompanhar pratos de carne, podendo também ser harmonizado com alguns queijos.