



QUINTA DO PORTAL

MUROS DE VINHA TINTO 2006

DOC DOURO TINTO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2005/2006:

Existiram dois picos de calor concretamente no final de Maio e em Julho, com situações extremas de precipitação em Junho (cerca de 40mm num dia). Forte queda de granizo em Junho que condicionou o comportamento de algumas vinhas afectando a sua produção/qualidade. Em Agosto existiu também uma forte precipitação para a época o que fez aumentar a expectativa em relação à colheita. Durante a fase inicial da vindima o tempo manteve-se quente e seco e a partir de 25 de Setembro tornou-se instável com bastante precipitação o que condicionou a colheita.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

A colheita de 2006 será considerada por alguns como um ano médio, mas para mim coloco-a numa posição entre 2004 e 2005. Mais complexo que 2005, mais elegante que 2004. Vinho de cor granada, exibe aromas de compota e canela. De logo final com a madeira e, perfeita harmonia com a fruta. Perfeito para acompanhar pratos de carne, resiste ainda à sobremesa na companhia de um queijo.

PAULO
COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Tinta Roriz (40%), Touriga Franca (30%), e Tinta Barroca (30%)

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 15 Setembro a 05 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. 05865

(Alc. Rótulo: 13,5% Vol)

Álcool Vinho: 13,90%

Açúcares redutores: 2,6 (g/dm³)

Extracto seco total: 29,4 (g/dm³)

Acidez total: 5,25 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,72

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Abril 2009 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 28.000 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 78,88cal/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.