QUINTA DO PORTAL

MUROS DE VINHA RESERVA 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 granada que exibe aromas de compota e canela, juntamente com a complexidade aromática do lote de castas utilizadas. Elegante e sedutor na boca, apresenta um longo final com a madeira em perfeita harmonia com o frutado.
PAULO COUTINHO

2010.JUL.17

CASTAS E PARCELAS:

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

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 24-26ºC

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

ANÁLISE QUÍMICA: *REG. 07170*

(Alc. Rótulo: 13,5% Vol**)**
Álcool Vinho: 13,57%
Açucares redutores: 2,3 (g/dm3)
Extracto seco total: 26,9 (g/dm3)
Acidez total: 5,0 (g/dm3)(Ác. Tart.)
pH: 3,77

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidade: 50.000 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 77cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Perfeito acompanhante de pratos de peixe gordo ou carnes vermelhas. Não resite aidna a ser acompanhado com queijos. Servir a 15-16ºC para usufruir de tudo o que este vinho tem para oferecer.