



QUINTA DO PORTAL
PECCATORE TINTO 2008

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Touriga Franca, Tinta Roriz and Tinta Barroca.

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:

3 Meses em cascos de carvalho Francês.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 09704

Alc. Rótulo:	13,50%
Álcool Vinho:	13,11%
Açúcares redutores:	112 2,00 (g/dm ³)
Acidez Total:	5 (g/l)(Ác.Tart)
pH:	3,84

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Janeiro 2012 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 14.500 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 74 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Perfeito para acompanhar pratos de carne, ou pode acompanhar um queijo.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Um Inverno caracterizado por baixas precipitações e temperatura média superior ao habitual iniciou este ciclo pouco vulgar. O mês de Abril trouxe uma vaga de calor logo na primeira semana, mas também foi chuvoso, pelo que a expansão vegetativa foi considerável.

Em Maio já se registaram temperaturas abaixo do esperado. Esta situação aliada à elevada precipitação, conduziram a situações de desavinho e bagoinha.

O mês de Agosto acaba por ser crucial e marcar definitivamente a qualidade média das uvas com extraordinária amplitude térmica, havendo condições para uma maturação lenta mas eficaz. A vindima decorreu sob temperaturas amenas e fraca precipitação, tendo-se registado um ligeiro atraso na maturação. Em termos quantitativos era já esperada uma quebra significativa. Contas feitas... menos 40%.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

De cor densa, aromas terciários como especiarias e compotas. Concentrado em boca com taninos maduros, acidez elegante. Final longo e complexo com notas tostadas em perfeita harmonia. Um vinho que dá prazer em beber num serviço despretensioso e fácil para o serviço a copo!

PAULO COUTINHO

24-04-2012