



QUINTA DO PORTAL

PORTAL D'OURO TINTO 2010 ^{14%}

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano agrícola revelou-se com dois períodos bem marcados: Inverno chuvoso e frio e Verão quente e seco.

A precipitação foi elevada durante o Inverno. Em Janeiro importa realçar a queda de neve.

As temperaturas baixas marcaram estes meses. Este factor condicionou o abrolhamento: pode considerar-se um atraso de cinco dias, tendo ocorrido na terceira semana de Março. Abril continuou chuvoso e com temperaturas elevadas para a época.

Existiu um acelerar do desenvolvimento vegetativo na primeira quinzena.

O mês de Maio revelou-se importante: a baixa precipitação e as temperaturas altas permitiram uma boa floração e consequente vingamento. Apesar de em Junho ter havido precipitação, as altas temperaturas fizeram com que não houvesse problemas com doenças. O Verão continuou com temperaturas bastante elevadas. A ausência de precipitação nos meses de Julho, Agosto e Setembro, condicionou a maturação normal das uvas.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Vinho de um vermelho granada intenso, exibe aromas compostados e alguma especiaria. Elegante e equilibrado em boca, termina longo e com agradável frescura. Um vinho que mostra a garra típica da região que lhe deu origem. Um bom compromisso para um consumo despretenso e fácil para o serviço a copo!

PAULO COUTINHO

VARIEDADES:

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

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

Datas:

De 16 de Setembro a 5 de Outubro.

Produção: 6,5 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 24-26°C.

Estágio:

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

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 10482

Alc. Rótulo: 14,00%

Álcool Vinho: 13,74%

Açúcares redutores: 112 2,00 (g/dm³)

Acidez Total: 5,1 (g/l)(Ac.Tart)

pH: 3,82

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Janeiro 2012 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 85.000 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 78 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Perfeito para acompanhar pratos de carne, resistindo ainda a sobremesas nomeadamente de queijo.

02-02-2012

PD'10, V1