



QUINTA DO PORTAL  
PORTAL D'OURO TINTO 2010

DOC DOURO

QUINTA DO  
**PORTAL**

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



[www.quintadoportal.com](http://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, exhibe 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 despretensioso 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. 09272

**Alc. Rótulo:** 13,50%

**Álcool Vinho:** 13,35%

**Açúcares redutores:** 112 2,00 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 3,84 (g/l)(Ác.Tart)

**pH:** 3,99

#### ENGARRAFAMENTO:

##### Data/Tipo rolha:

Janeiro 2012 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 85.000 grfs

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**VCalórico:** 76 cal/100ml

##### Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

##### Sugestão:

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