



QUINTA DO PORTAL

RESERVA TINTO 2007

DOC DOURO TINTO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2007/2008:

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 experiência do Douro nos vinhos de lote é algo que vem de longo tempo. Se por um lado os varietais são expressivos no aroma, os vinhos de lote são vinhos completos em prova e prestação ao longo do seu envelhecimento em garrafa. Exemplo disso é este Reserva de cor ruby, evidencia aromas de fruta madura e elegantes aromas florais em perfeita harmonia com as notas de carvalho, e algum aroma seco de arbusto. Já na boca mostra-se estruturado mas com taninos suaves e expressivos, em equilíbrio com o frutado. Final longo, e complexo que augura um belo perfil após algum tempo mais em garrafa.

PAULO COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

Varietades: Touriga Nacional(40%), Tinta Roriz (40%) e Touriga Franca (20%)

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 15 Setembro a 05 Outubro

Produção: 5,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável

Fermentação alcoólica: Maceração a 24-26°C

Estágio: Casco novos de carvalho Francês, durante 9 meses.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 06114

(Alc. Rótulo: 14% Vol)

Álcool Vinho: 14,24%

Açúcares redutores: 2,3 (g/dm³)

Extracto seco total: 30,0 (g/dm³)

Acidez total: 5,94 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,68

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidade: 24.100 grfs e 600 mag's

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 80,66cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Para desfrutar com os seus assados preferidos e queijos fortes. Servir a 16-17°C

2009.MAI.20