

QUINTA DO PORTAL PORTAL RESERVA 2014

DOURO DOC RED



92
Points

WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE

90
Points

Wine Spectator
LEARN MORE, DRINK BETTER

90
Points

Wine Advocate

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano começou por um Outono /Inverno atípicos, com precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal.

Janeiro foi bastante chuvoso mas continuamos com temperaturas acima do normal.

O abrolhamento ocorreu entre a segunda e terceira semana de Março, iniciando-se o ciclo de uma forma bastante rápido, devido à disponibilidade de água no solo e às temperaturas elevadas.

De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, tendo-se verificado algum desavinho nas zonas mais altas. Neste período houve uma pressão de doença mais elevada que o normal. Verão caracterizado por temperaturas moderadas e forte precipitação em Julho o que favoreceu um óptimo desenvolvimento da uva e exuberância da superfície foliar, criando forte expectativa em relação à qualidade da Vindima. No entanto Setembro trouxe chuva com persistência, o que deteriorou a qualidade de algumas castas e influenciou a correcta maturação das mesmas.

MIGUEL SOUSA
Agrónomo

NOTAS DO ENÓLOGO:

Este Reserva apresenta cor ruby, aromas de fruta preta e madura, ameixa e cereja preta. Elegantes aromas florais em perfeita harmonia com as notas de carvalho. Mostra-se bem harmonioso em boca, com taninos firmes e expressivos, mas bem envolvidos pelo volume e viva acidez. Final longo, e complexo que augura um belo perfil após algum tempo mais em garrafa, mas não deixe de usufruí-lo nesta fase mais jovem.

PAULO COUTINHO
Enólogo

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

WWW.QUINTADOPORTAL.COM

VARIEDADES:

Castas: Touriga Nacional (45%), Tinta Roriz (40%) e Touriga Franca(15%).

VINDIMA:

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

Data: De 18 Setembro a 4 de Outubro.

Yield: 5,5 ton/ha

ENOLOGIA:

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

Estágio: 9 Meses em cascos novos e usados de carvalho Francês.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 16409

(Alc. rótulo: 14,51% Vol)

Álcool vinho: 14,50%

Açúcares redutores: 0,80 (g/dm³)

Acidez total: 5,1 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,8

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Março 2016 com rolhas cortiça natural.

Quantidade: 14.368 garrafas e 60 magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 82cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Para apreciar juntamente com a sua carne preferida ou queijos. Pode optar por envelhecer na sua cave até mais de 10 anos.