



QUINTA DO PORTAL

TINTA BARROCA 2015

DOC DOURO

PORTAL
DOURO VALLEY
PORTUGAL

VARIETADES:

Tinta Barroca (100%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Datas:

18 e 25 de Setembro.

Produção: 4,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 26º-28ºC.

Estágio:

Estágio muito curto em cascos usados de carvalho Francês.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 18491

Alc. Rótulo: 16,00%

Álcool Vinho: 16,02%

Açúcares redutores: 0,6 (g/dm³)

Acidez Total: 4,41 (g/l)(Ác.Tart)

pH 3,93

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:

Outubro 2016 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 3.335 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 90 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Servir ligeiramente fresco a 13-14ºC.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Em Novembro tivemos precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal. Seguiram-se dois meses de pouca precipitação e muito frio. O abrolhamento entre a 2ª e 3ª semana de Março. Devido à pouca disponibilidade de água até Maio o ciclo desenvolveu-se de uma forma relativamente lenta. Há que considerar um Abril e Maio com diversos períodos a serem considerados ondas de calor. De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, este muito bom tanto nas cotas mais altas como nas baixas.

Junho continuou quente (5º mais quente desde 1931) o que levou a que não houvesse pressão de doença.

O verão (Julho e Agosto) continuou quente e seco. Em final de Agosto 74% do território encontrava-se em situação de seca severa e extrema.

A ausência de precipitação antecipava uma vindima difícil com dificuldade de maturação fenólica.

Setembro, no entanto, caracterizou-se como muito chuvoso, tendo havido um fenómeno extremo de precipitação no dia 16 (quase 100mm em 24 horas).

Esta precipitação veio a ser benéfica para o desenrolar da vindima, aumentando o potencial qualitativo das uvas.

NOTAS DO ENÓLOGO:

Esta é a nossa interpretação de uma casta habitualmente destinada a Vinhos do Porto ou para Douros de lote.

Normalmente origina vinhos pouco complexos, e apenas útil para entrar em lote. Raramente é engarrafada sózinha por não ter estrutura capaz para se aguentar num envelhecimento em garrafa.

Em 2015 no entanto, achamos por bem engarrafar parte do melhor lote de Barroca desse ano, por ter potencial para evoluir sózinha!

Releva um frutado intenso a lembrar tantos momentos da Vindima...

Já em boca prima pela harmonia. Uns taninos muito redondos, volumoso, e um final de boca bem marcado e possante.

Um tinto fantástico, capaz de quebrar preconceitos.

PAULO COUTINHO