



QUINTA DO PORTAL TINTA RORIZ 2006

DOC DOURO TINTO

QUINTA DO PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2006:

Existiram dois picos de calor concretamente no final de Maio e em Julho, com situações extremas de precipitação em Junho (cerca de 40mm num dia). Forte queda de granizo em Junho que condicionou o comportamento de algumas vinhas afectando a sua produção/qualidade. Em Agosto existiu também uma forte precipitação para a época o que fez aumentar a expectativa em relação à colheita. Durante a fase inicial da vindima o tempo manteve-se quente e seco e a partir de 25 de Setembro tornou-se instável com bastante precipitação o que condicionou a colheita.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

É sem dúvida a casta essencial para o sucesso de qualquer blend, fornecendo a complexidade de fruto vermelho ou preto de acordo com a maturação do fruto. Para um monovarietal não conta apenas o seu potencial aromático, mas também deverá ter a complexidade suficiente para aguentar sozinha no envelhecimento em garrafa. É por isso que apenas lançamos este monovarietal em anos em que essas duas características se evidenciam. Esta colheita de 2006 mostra uma cor profunda, aroma de cereja preta e um mineral a intensificar e realçar o perfil aromático. Possante e gordo, taninos maduros e uma bela acidez, transformam este vinho num grande Douro mas ao mesmo tempo original.

PAULO COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Tinta Roriz (100%).

Parcelas: Quinta dos Muros.

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 15 Setembro.

Produção: 4,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável.

Fermentação alcoólica: Com maceração a 26-28°C.

Estágio: Estágio em cascos novos de carvalho Francês durante 12 meses.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 05128

(Alc. Rótulo: 15% Vol)

Álcool Vinho: 15,04%

Açúcares redutores: 3,2 (g/dm³)

Extracto seco total: 35,6 (g/dm³)

Acidez total: 4,67 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 4,04

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Junho 2008 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 2.978 garrafas e 230 magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 85cal/100ml.

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Este vinho tem excelentes características para o envelhecimento para mais de seis/oito anos, mas poderá acompanhar desde já com pratos de carne ou queijos. Servir a 15-16°C.