



QUINTA DO PORTAL
TINTA RORIZ 2013

DOC DOURO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



VARIETADES:

Tinta Roriz (100%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Datas:

De 25 a 26 de Setembro.

Produção: 3,8 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração em microlagares a temperatura controlada de 24-26°C.

Estágio:

Estágio de 6 meses em barricas de carvalho Francês, novas e de um vinho.

ANALISE QUÍMICA: REG. 15774

Alc. Rótulo: 14,00%

Álcool Vinho: 14,40%

Açúcares redutores: <0,6 (g/dm³)

Acidez Total: 4,6 (g/l)(Ác.Tart)

pH 3,83

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:

Junho de 2015, com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 1.520 grfs e 97 Magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 81 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Este vinho apresenta grande capacidade para um envelhecimento em garrafa, mas encontra-se em perfeitas condições a um consumo enquanto jovem. Consumir a 16°C-17°C.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano agrícola foi caracterizado por um Inverno muito chuvoso e frio, salientando-se a queda de neve ocorrida em Fevereiro a cotas relativamente baixas. Março foi o segundo mais chuvoso dos últimos 50 anos, registando igualmente temperaturas baixas.

Com abrolhamento na última semana de Março, iniciou-se o ciclo de uma forma lenta. Apesar da grande disponibilidade de água no solo, o ciclo vegetativo desenvolveu-se de forma lenta, dadas as baixas temperaturas de Maio e Junho.

O verão caracterizou-se por ser bastante quente e seco. Assim, e após uma boa floração e vingamento, a vinha ressentiu-se no final do mês de Agosto com a falta de água disponível, sobretudo nas vinhas de menor altitude.

As condições climáticas da Primavera/Verão, resultaram numa incidência de pressão de doença relativamente baixa.

Setembro teve um início quente e seco, sendo que os últimos 5 dias e os primeiros 4 dias de Outubro foram chuvosos, condicionando os trabalhos de vindima. Depois as condições climáticas foram mais estáveis, permitindo um normal decorrer da vindima.

Período de vindima: 16 de Setembro a 17 de Outubro.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Este vinho reflete a reverência prestada às castas nobres do Douro por esta casa, e uma aposta clara nesta casta que encontra no vale do Pinhão, o seu lugar preferencial. Apresenta uma cor profunda e um aroma de cereja preta e notas minerais. Na boca descobrimos um vinho possante e fresco, com os taninos concentrados e maduros. Trata-se de um vinho que pela sua acidez e aveludado se revela extremamente original. É uma companhia indispensável em pratos de carne e de queijos.