



QUINTA DO PORTAL
TOURIGA FRANCA 2009
DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Touriga Franca (100%)

A VINDIMA:

Tipo corte:

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

Datas:

De 20 a 23 de Setembro.

Produção: 4,5 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

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

Estágio:

Estágio de 9 Meses em cascos usados de carvalho França.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 08306

Alc. Rótulo: 13,50%

Álcool Vinho: 13,67%

Açúcares redutores: 112 1,60 (g/dm³)

Acidez Total: 5,62 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,98

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Setembro 2011 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 1.398 garrafas e 125 magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 77 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Com bom potencial de envelhecimento, mas poderá disfrutá-lo desde já a temperatura de serviço de 16-17°C.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Situações extremas provocadas, eventualmente, pelas alterações climáticas foram este ano notórias. Vários dias, entre Dezembro e Janeiro, com queda de neve, sendo que a 10 de Janeiro este fenómeno ocorreu a cotas muito baixas (200mt). Já Fevereiro e Março (abrolhamento) registaram temperaturas superiores ao habitual, tendo provocado uma actividade significativa na videira. Durante a floração (Maio), as temperaturas máximas sup a 30°C e a precipitação quase inexistente ajudaram a um bom vingamento dos cachos. O calor foi nota dominante nos meses que se seguiram, o que foi determinante para o não aparecimento de doenças criptogâmicas, apesar de alguma precipitação em Junho e Julho. Agosto é sempre um mês crucial para a colheita no Douro. Tempo bastante quente e seco, condicionou as maturações fenólicas, pelo que entramos em Setembro a “pedir” precipitação! Acabamos por efectuar a vindima num Setembro que se veio a demonstrar o mais seco dos últimos 22 anos!
MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Uma casta indispensável nos vinhos de lote, mas uma casta difícil para desenhar para uma prestação a solo na garrafa. Este é o segundo lançamento desta variedade, sendo o primeiro o já longínquo 2001. Tivemos anos em que esta casta interrompeu o ciclo de maturação derivado a altas temperaturas verificadas no Verão. O ano de 2009 trouxe-nos as condições mais favoráveis para uma maturação lenta e portanto benéfica para uma correcta maturação. Veremos a sua evolução em garrafa, mas o seu futuro parece-nos promissor, ultrapassando mesmo a primeira colheita de 2001. Neste momento encontra-se num Ruby concentrado, carácter frutado, notas de cedro e café, num primeiro contacto muito apelativo. Mostra-se em boca muito concentrado, boa estrutura em harmonia com volume, dando um final de prova fresco e frutado. Termina com ligeiro amargo que se harmonizará com algum tempo em garrafa, mas que neste momento será perfeitamente harmonizável com o seu prato favorito.
PAULO COUTINHO

19-03-2013