



## QUINTA DO PORTAL TOURIGA NACIONAL 2003

DOC DOURO RED

# QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



[www.quintadoportal.com](http://www.quintadoportal.com)

### INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Inverno 2002/2003 bastante chuvoso e frio, onde se registou 1.000ml/m<sup>2</sup> entre Novembro e Março, quando em termos médios anuais é habitual obtermos 600 ml/m<sup>2</sup>. O vingamento no final de Maio decorreu com alta luminosidade e temperatura que associada ao elevado n<sup>o</sup> de pólen no ar, foi perfeito para a floração. A partir daqui as precipitações ocasionais não foram preocupantes. Nos primeiros 15 dias de Agosto, ocorreu uma vaga de calor que interrompeu o ciclo de crescimento, onde se registou uma temp. min de 35°C e humidade relativa abaixo dos 10%. Os últimos dias de Agosto já foram mais frescos com ligeira precipitação durante dois dias o que favoreceu a maturação.

MIGUEL SOUSA  
Agronomista

### NOTAS DO ENÓLOGO:

Num ano particularmente extraordinário, obtivemos este portentoso mono varietal de Touriga Nacional. Muito carregado de cor, mostra um intenso aroma típico da casta, enriquecido por cassis, ameixa preta e framboesa. A baunilha vem enriquecer o conjunto. Muito encorpado com o mesmo fruto e um final digno de um grande Douro.

PAULO COUTINHO  
Enólogo

### CASTAS E PARCELAS:

**Casta:** Touriga Nacional.  
**Parcela:** Quinta dos Muros

### A VINDIMA:

**Tipo de corte:** Manual/transporte das uvas em caixas.

**Datas:** 23 de Setembro.

**Produção:** 4,5 tons/ha.

### ENOLOGIA:

**Fermentação alcoólica:** Aço inoxidável.

**Fermentação:** Maceração com temperatura controlada 27-29°C.

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

### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 03093

(Álc. rótulo: 15,5% Vol)

**Álcool vinho:** 15,65%

**Açúcar residual:** 4,1 (g/dm<sup>3</sup>)

**Extracto total:** 31,8 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 4,6 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

### ENGARRAFAMENTO:

**Data/Tipo de rolha:** Abril de 2006 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 4.100 garrafas.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 89 cal/100ml

**Outras informações:** Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

**Sugestão:** Este vinho tem excelentes características para o envelhecimento, mas poderá acompanhar desde já com os seus assados favoritos.

Servir a 15-17°C