



QUINTA DO PORTAL

TOURIGA NACIONAL RED 2006

DOC DOURO TINTO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2005/2006:

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:

A colheita de 2006 será considerada por alguns como um ano médio, mas para mim coloco-a numa posição entre 2004 e 2005. Mais complexo que 2005, mais elegante que 2004. Este Touriga é exemplo da grande qualidade por nós obtida. Vinho de cor rubi concentrado, exibe aromas de frutos vermelhos, elegantes notas florais, bem como aroma de cassis e framboesas. Uma rica prestação em boca, equilibrado, suave e estrutura presente mas equilibrada com o volume. Final sério e longo. Um bom compromisso para uma excelente evolução em garrafa.

PAULO COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Touriga Nacional(100%)

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 15 a 25 de Setembro

Produção: 4,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável

Fermentação alcoólica: Maceração a 24-26°C

Estágio: 12 meses em cascos novos de carvalho Francês.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 06114

(Alc. Rótulo: 13,5% Vol)

Álcool Vinho: 13,50%

Açúcares redutores: 2,4 (g/dm³)

Extracto seco total: 29,4 (g/dm³)

Acidez total: 5,33 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,66

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Setembro de 2009 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 2.607 grs e 150 Magnums

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 76,5cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Este vinho apresenta grande capacidade para um envelhecimento em garrafa, mas encontra-se em perfeitas condições a um consumo enquanto jovem. Com a sua carbe favorita a 16°C-17°C

2010.JUL.26

TN 06, V1