



QUINTA DO PORTAL

TOURIGA NACIONAL TINTO 2009

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

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 fenológicas, 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:

De cor ruby vibrante, apresenta aromas intensos de fruto maduro e elegante notas florais características da variedade, numa harmonia com cassis e framboesas. Rico em boca, com taninos suaves, bem estruturado e harmonioso. Trata-se de um Touriga bem pedagógico pelo seu amplo espectro de aromas típicos e ao mesmo tempo uma elegância e estrutura que mostra a tipicidade Duriense. Agradável para um consumo enquanto jovem, mas irá certamente evoluir para um estado de excelência com um envelhecimento em cave nos próximos 10 anos.

PAULO COUTINHO

VARIEDADES:

Touriga Nacional (100%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

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

Datas:

De 14 a 18 de Setembro.

Produção: 4,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

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

Estágio:

6 Meses em cascos novos de carvalho Francês.

ANÁLISE QUÍMICA:

REG. 08130

Alc. Rótulo: 14,50%

Álcool Vinho: 14,94%

Açúcares redutores: 112 2,20 (g/dm³)

Acidez Total: 5,66 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,8

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Setembro de 2010 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 4.660 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 85 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Para desfrutar já ou poderá envelhecer mais uns anos em cave. Harmonizar com os seus assados preferidos.

Servir a 16-17°C.

30-04-2013