QUINTA DO PORTAL

TOURIGA NACIONAL TINTO 2013

DOC DOURO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS

DOURO VALLEY

VARIEDADES:
Touriga Nacional (100%).

A VINDIMA:

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

Datas:
25 de Setembro e 7 de Outubro.

Produção: 4,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:
Maceração em microlagares a temperatura controlada de 26-28ºC.

Estágio:
9 Meses em cascos novos de carvalho Francês.

ANÁLISE QUÍMICA: *REG.* *15845*

Alc. Rótulo:	14,00%	
Álcool Vinho:	14,36%	
Açucares redutores:	<0,6	(g/dm3)
Acidez Total:	4,8	(g/l)(Ác.Tart)
pH	3,78	

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:
Julho de 2015 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 854 garrafas e 90 magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 81 cal/100ml

Outras informações:
Pode ser incluido em dietas vegetarianas.

Sugestão:
Para desfrutar já ou poderá envelhecer mais uns anos em cave. Harmonizar com os seus assados preferidos.
Servir a 15-16ºC.

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.
Periodo de vindima: 16 de Setembro a 17 de Outubro.
MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Este é um vinho com excelente capacidade de envelhecimento em garrafa. Revela aromas intensos de fruto maduro como cassis e framboesa, e elegantes notas florais típicas da variedade. Tem uma estrutura bela e possante enquanto jovem, evoluindo depois para um vinho mais harmonioso, ganhando notas de especiarias e fumados, e extremo prazer e elegância em boca. Deixo alguns bons exemplos... O 2001 encontra-se fantástico, com belas notas fumadas de uma elegância em boca que facilmente nos encanta com o seu estilo sedoso. O 2003 está ainda muito novo, um estilo austero com muita fruta preta. 2006 está mais fácil e em bom momento de forma. 2009 Continua a ser o mais frutado e elegante, ainda vivo e com garra.
PAULO COUTINHO

20-07-2015