



## QUINTA DO PORTAL ALVARINHO & VERDELHO 2014

DURIENSE WHITE

# QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



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

### INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano começou por um Outono /Inverno atípicos, com precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal. Janeiro foi bastante chuvoso mas continuamos com temperaturas acima do normal.

O abrolhamento ocorreu entre a segunda e terceira semana de Março, iniciando-se o ciclo de uma forma bastante rápido, devido à disponibilidade de água no solo e às temperaturas elevadas.

De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, tendo-se verificado algum desavinho nas zonas mais altas. Neste período houve uma pressão de doença mais elevada que o normal. Verão caracterizado por temperaturas moderadas e forte precipitação em Julho o que favoreceu um óptimo desenvolvimento da uva e exuberância da superfície foliar, criando forte expectativa em relação à qualidade da Vindima. No entanto Setembro trouxe chuva com persistência, o que deteriorou a qualidade de algumas castas e influenciou a correcta maturação das mesmas.

MIGUEL SOUSA  
Agrónomo

### NOTAS DO ENÓLOGO:

Mais uma belo exemplo do que o Douro consegue fazer. Produzir castas pouco comuns na Região e da forma que o Douro gosta de as apresentar: em *blend*! A exuberância aromática do Alvarinho que imprime neste vinho notas frescas de lichia, casca de laranja e pêssego, que com a acidez e frescura do Verdelho ganha uma vida ímpar, capaz de nos deixar antever uma bela evolução em garrafa. Desde já mostra-se apelativo para harmonizações evidentes com mariscos e peixes, mas que com alguma evolução em garrafa nos promete surpreender para outros voos. Vivo e expressivo em boca. Termina longo, fresco e incrivelmente guloso!

PAULO COUTINHO  
Enólogo

### VARIEDADES:

**Castas:** Alvarinho (57%) e Verdelho (43%).

### VINDIMA:

**Tipo corte:** Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

**Data:** De 13 a 15 de Setembro.

**Rendimento:** 4,5 ton/ha

### ENOLOGIA:

**Fermentação alcoólica:** Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 14-16°C.

**Estágio:** Após fermentação, o vinho é mantido em cuba inox em contacto com as borras finas e em suspensão até ao engarrafamento, por forma a manter a sua frescura e ganhar complexidade.

### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 15558

(Alc. rótulo: 13,00% Vol)

**Álcool vinho:** 13,33%

**Açúcares redutores:** 0,7 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 5,5 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,2

### ENGARRAFAMENTO:

**Data/tipo de rolha:** Junho 2015, com rolha cortiça natural.

**Quantidade:** 2.200 garrafas.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 75 cal/100ml

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

**Sugestão:** Servir a 10°C como aperitivo ou ligeiramente acima para peixes e mariscos.