



BLACKPUR 2012

IGP Duriense

# QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



## VARIETADES:

Malbec 67% e Cabernet Sauvignon 33%

## A VINDIMA:

### Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

## Datas:

Uvas colhidas a 23 de Setembro (Cab) e 5 de Outubro (Malbec).

**Produção:** 4,5 tons/ha

## ENOLOGIA:

### Fermentação alcoólica:

Maceração em pequenos lagares a temperatura controlada de 26-28°C.

### Estágio:

Envelhecimento de 5 meses em cascos de carvalho usados, 25% provenientes de florestas do Cáucaso e 75% Francesas.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 14154

**Alc. Rótulo:** 15,00%

**Álcool Vinho:** 15,31%

**Açúcares redutores:** 0,90 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 5,6 (g/l)(Ác.Tart)

**pH** 3,54

## ENGARRAFAMENTO

### Data/Tipo rolha:

Enchimento a Dezembro 2014 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 1200 garrafas.

## INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**VCalórico:** 86 cal/100ml

### Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

### Sugestão:

Sendo um vinho jovem, pode saborear este vinho em copo de vinho branco se pretender perceber toda a sua exuberância aromática, ou num copo mais aberto para sentir a sua complexidade! Com o quê?! Comece por sentir o vinho por si, e perceber o seu estilo único. Em seguida parta à descoberta! Inicie com uma bela Posta de uma das nossas carnes certificadas apenas ao sal e termine na Lampreia!

## INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Ano caracterizado por um Inverno muito seco e com temperaturas baixas.

Início de ciclo com as temperaturas mais altas verificadas desde 1931, seguindo-se um Novembro com precipitação significativa e ausência de precipitação e temperaturas médias baixas de Dezembro até início de Março.

Em Março houve um considerável aumento de temperatura, mas não influenciou o abrolhamento, que ocorreu de forma generalizada, na terceira e quarta semana do mês.

O desenvolvimento vegetativo decorreu de forma lenta durante todo o ciclo (devido à ausência de precipitação), realçando-se porém o mês de Maio caracterizado por temperaturas e precipitação elevadas, o que motivou um aumento da pressão de doenças. O vingamento foi no entanto bom. Grande amplitude térmica em Julho e Agosto, com a precipitação ocorrida nos dias 14 e 15 de Agosto, que foram extremamente importantes para uma boa maturação, e nos últimos dias de Setembro, que potenciou a qualidade das uvas por vindimar.

Refira-se ainda a queda de granizo que ocorreu no dia 25 de Julho em Celeirós que destruiu 90% da produção das nossas vinhas afectadas.

MIGUEL SOUSA

## NOTAS DO ENÓLOGO:

Provenientes do nosso campo de ensaios na margem esquerda do Rio Pinhão, as uvas que deram origem a este vinho Duriense não são originárias dos nossos xistos, mas é na nossa região que adquirem um carácter próprio e diferenciador. O Cabernet Sauvignon que faz sucesso um pouco por todo o lado, produz aqui no vale algo mais elegante e fresco. Já a Malbec, depois de ser "abandonada" pela região de origem, é por nós acolhida num ambiente onde ela parece estar muito confortável, dando origem a vinhos de grande beleza cromática e exuberantes aromas frutados! Obtivemos assim um vinho de cor negro violeta, um aroma de flores secas e aromas de fruto preto como groselha e cereja.

Na boca revela uma irrepreensível frescura com correcta acidez, estruturado, elegante volume de boca! Presta-se a beber com grande prazer, pois o seu final é fresco, guloso e com uma bela frescura aromática final!

Será interessante ver a sua evolução na garrafa, mas deixar de apreciar toda esta juventude é algo a que não nos devemos privar!

PAULO COUTINHO