



QUINTA DO PORTAL
VERDELHO & SAUVIGNON BLANC 2013

IGP Duriense

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Verdelho (48%) e Sauvignon Blanc (52%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

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

Datas:

23 de Setembro 2013

Produção: 5,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 12-14°C.

Estágio:

O vinho permanece durante o estágio em cuba inox com as suas borras finas, de modo a garantir uma maior complexidade e longevidade do vinho.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 13017

Alc. Rótulo: 14,00%

Álcool Vinho: 13,74%

Açúcares redutores: 112 1,80 (g/dm³)

Acidez Total: 5,6 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,14

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Fevereiro 2014 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 6.400 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 77 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão:

Deve servir-se fresco como aperitivo ou a acompanhar pratos de pescado, ou se preferir carnes brancas. Servir preferencialmente a 12°C.

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.

Período de vindima: 16 de Setembro a 17 de Outubro.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Proveniente do nosso campo de ensaios, lançamos a segunda edição do casamento do Verdelho com o Sauvignon Blanc. Um branco para ser consumido jovem e portanto lançado mais cedo que os habituais brancos. Cada casta tem contributos distintos. Verdelho para uma acidez e mineralidade inebriante e uma presença séria em boca, e um Sauvignon que contribui para uma excelência aromática extremamente limpo, frutado e floral, juntamente com notas de cedro. Já em boca contribui para um volume de boca que equilibra na perfeição a forte acidez. Final sedutor pela sensação de frescura e complexidade.

PAULO COUTINHO