



QUINTA DO PORTAL  
VERDELHO & SAUVIGNON BLANC 2014

IGP Duriense

# QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



#### VARIEDADES:

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

#### A VINDIMA:

##### Tipo corte:

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

#### Datas:

Uvas colhidas a 3 de Setembro 2014

Produção: 5,7 Kg/ha

#### ENOLOGIA:

##### Fermentação alcoólica:

Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 14-16°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. 14846

**Alc. Rótulo:** 13,50%

**Álcool Vinho:** 13,98%

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

**Acidez Total:** 6,45 (g/l)(Ác.Tart)

**pH:** 3,16

#### ENGARRAFAMENTO:

##### Data/Tipo rolha:

Fevereiro 2015 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 5.977 grfs

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**VCalórico:** 78 cal/100ml

##### Outras informações:

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

##### Sugestão:

Deve servir-se fresco como aperitivo (10-11°C) ou a acompanhar pratos de pescado, ou se preferir carnes brancas (11-12°C).

#### 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 ótimo 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

#### NOTAS DO ENÓLOGO:

Proveniente do nosso campo de ensaios, esta é a terceira edição deste bivarietal Verdelho&Sauvignon Blanc. 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