QUINTA DO PORTAL

VERDELHO&SAUVIGNON BLANC 2015

IGP Duriense

QUINTA DO
PORTAL
FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY

VARIEDADES:
Verdelho (27%) e Sauvignon Blanc (73%).

A VINDIMA:
Tipo corte:
Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

Datas:
Uvas colhidas a 27 de Agosto.
Produção: 8,0 ton/ha

ENOLOGIA:
Fermentação alcoólica:
Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 14-16ºC.
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. 16930*

Alc. Rótulo:	13,00%	
Álcool Vinho:	13,19%	
Açucares redutores:	1,00	(g/dm3)
Acidez Total:	6,32	(g/l)(Ác.Tart)
pH	3,13	

ENGARRAFAMENTO
Data/Tipo rolha:
Março 2016 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 9.600 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:
VCalórico: 74 cal/100ml
Outras informações:
Pode ser incluído em dieta vegetariana.
Sugestão:
Deve servir-se fresco como aperitivo (10-11ºC) ou a acompanhar pratos de pescado, ou se preferir carnes brancas (11-12ºC).

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Em Novembro tivemos precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal. Seguiram-se dois meses de pouca precipitação e muito frio. O abrolhamento entre a 2ª e 3ª semana de Março.
Devido à pouca disponibilidade de água até Maio o ciclo desenvolveu-se de uma forma relativamente lenta. Há que considerar um Abril e Maio com diversos períodos a serem considerados ondas de calor. De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, este muito bom tanto nas cotas mais altas como nas baixas.
Junho continuou quente (5º mais quente desde 1931) o que levou a que não houvesse pressão de doença.
O verão (Julho e Agosto) continuou quente e seco. Em final de Agosto 74% do território encontrava-se em situação de seca severa e extrema.
A ausência de precipitação antecipava uma vindima difícil com dificuldade de maturação fenólica.
Setembro, no entanto, caracterizou-se como muito chuvoso, tendo havido um fenómeno extremo de precipitação no dia 16 (quase 100mm em 24horas). Esta precipitação veio a ser benéfica para o desenrolar da vindima, aumentando o potencial qualitativo das uvas.

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

29-02-2016