



QUINTA DO PORTAL
VERDELHO & SAUVIGNON BLANC 2016

IGP Duriense

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



VARIEDADES:

Verdelho (30%) e Sauvignon Blanc (70%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

Datas:

Uvas colhidas a 11 e 12 de Setembro.

Produção: 6,0 ton/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. 18999

Alc. Rótulo:	13,00%
Álcool Vinho:	13,10%
Açúcares redutores:	0,70 (g/dm ³)
Acidez Total:	5,4 (g/l)(Ác.Tart)
pH	3,22

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:

Março 2017 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 7.950 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 74 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 pescada, ou se preferir carnes brancas (11-12°C).

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

2016 Foi um ano muito desafiante no que toca a perceber o que realmente se passava na vinha. Perceber a forma como a planta reagia ao ano tão atípico.

Depois de um Inverno muito chuvoso, tivemos uma primavera também chuvosa e com temperaturas baixas, o que fez atrasar o ciclo vegetativo.

Foi de facto muito importante o primeiro tratamento. Primeiro de muitos, já que a pressão para as doenças míldio e oídio eram muito fortes e que se estendeu mesmo durante os meses de Junho e Julho.

Agosto foi muito quente, e a resposta de algumas castas foi simplesmente interromper o seu ciclo de maturação. No final do mês tivemos alguma pluviosidade, mas a planta nem reagiu! Foi habituada no início do seu ciclo a uma maior quantidade disponível!

Foi muito importante para a decisão de corte, perceber a localização das plantas, e interpretar reacção delas às condições climáticas atípicas.

Decidimos colher a 6 de Setembro, algumas parcelas de Tinta Roriz. A 11 de Setembro iniciamos a colheita de variedades brancas e continuamos pacientemente até 15 de Outubro, pois não havia ameaça de chuva. Mesmo a que se registou a meio de Setembro foi inofensiva, mesmo para algumas variedades potencialmente sensíveis nesta fase.

Podemos pois dizer que o desafio foi superado! Num ano completamente desafiante. A qualidade promete, e vinhos com grande personalidade vêm aí!

NOTAS DO ENÓLOGO:

Proveniente do nosso campo de ensaios na Quinta da Abelheira no vale de Favaios, esta é a nossa interpretação para um Sauvignon fresco! Fomos buscar a acidez e mineralidade inebriante à Verdelho, deixando a Sauvignon Blanc contribuir para a excelência aromática extremamente limpa, frutada e floral, além de notas de cedro. Já em boca contribui para um volume que equilibra na perfeição a forte acidez do Verdelho. Final sedutor pela sensação de frescura e complexidade.

PAULO COUTINHO