



QUINTA DO PORTAL

DURADERO TINTO 2008

Vinho de Mesa TINTO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Tinta Roriz (50%) e
Tempranillo ou Tinta de Toro (50%)

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em
caixas.

Datas: 30 Set para a Tinta Roriz e 05 de
Out para a Tinta de Toro

Produção: 5,0 tons/ha TRoriz e 4,0ton/ha
Tempranillo

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável

Fermentação alcoólica: Maceração a 24-
26°C

Estágio: Durante 6 meses em carvalho
novo Francês para a Tinta Roriz e 5 meses
em carvalho americano para a Tinta de
Toro

ANÁLISE QUÍMICA:

(Alc. Rótulo: 14,0% Vol)

Álcool Vinho: 14,32%

Açúcares redutores: 3,64 (g/dm³)

Acidez total: 5,01 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,90

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: 08/Junho/2010 com
rolha de cortiça natural.

Quantidade: 1.218 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 81cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em
dieta vegetariana.

Sugestão: Este vinho envelhecerá para um
nível de excelência durante os próximos
6/8 anos, mas será um verdadeiro
cúmplice com carnes bem condimentadas
ou queijos fortes desde já.
Servir a 15-16°C

INFORMAÇÃO do PARCEIRO:

*Liberalia es una Bodega Familiar
situada en el ámbito de la histórica y
prestigiosa Denominación de Origen
Toro, provincia de Zamora (España).*

*Comenzó su actividad de
elaboración de vinos singulares y de
alta calidad en el año 2000.
Previamente y desde el año 1996,
Juan Antonio Fernández, su
propietario, fiel a su profesión de
Ingeniero Agrónomo, fue
adquiriendo y organizando los
viñedos, cuya edad oscila entre 30 y
100 años.*

*Los viñedos se encuentran en pagos,
donde tradicionalmente ha habido
cultivo de vid.*

*La variedad es la Tinta de Toro,
adaptación al "terroir" de la
variedad Tempranillo o Tinto Fino.*

*También es propietaria la familia de
viñedos de uva Blanca de las
ancestrales variedades autóctonas:
Moscatel de Grano Menudo,
Malvasia y Albillo.*
www.liberalia.es

NOTAS DOS ENÓLOGOS:

Este vinho representa a união de
duas culturas irmanadas por um
mesmo Rio.

Falam uma mesma língua: Vinífera. É
filho de duas castas Ibéricas
provenientes da mesma matriz
genética. É caso para se dizer que as
nossas diferenças (portuguesas e
espanholas) são parecenças.

Não divergem, antes aproximam.
Ganha o vinho.

Este vinho apresenta uma intensa
cor violeta e aromas de fruto
maduro. Equilibrado, com taninos
pujantes mas redondos, excelente
fruta de boca enriquecida com notas
de tosta provenientes da madeira
onde estagiou. Final longo e
expressivo revelador do potencial de
ambas as regiões.

SILVIA GARCIA
PAULO COUTINHO