



QUINTA DO PORTAL
DURADERO TINTO 2009
VINHO DE MESA

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Tinta Roriz (50%) e Tempranillo ou Tinta de Toro (50%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Manual transportada em caixas.

Datas:

10 Set para a Tinta Roriz e 25 de Set para a Tinta de Toro.

Produção: 4,0ton/ha Tempranillo.

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 24-26°C.

Estágio:

Durante 6 meses em carvalho novo Francês para a Tinta Roriz e 6 meses em carvalho americano para a Tinta de Toro.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. D09

Alc. Rótulo: 14,50%

Álcool Vinho: 14,65%

Açúcares redutores: 112 2,20 (g/dm³)

Acidez Total: 5,24 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,76

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

07/Abril/2011 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 7.131 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 83 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Este vinho envelhecerá para um nível de excelência durante os próximos 8/10 anos, mas será um verdadeiro cúmplice com carnes bem condimentadas ou queijos fortes desde já.

Servir a 15-16°C

INFORMAÇÃO 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 DO ENÓLOGO:

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 pareenças.

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

23-04-2012