



QUINTA DO PORTAL
DURADERO TINTO 2011

VINHO DE MESA

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



VARIEDADES:

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

A VINDIMA:

Tipo corte:

Manual transportada em caixas.

Datas:

21-24 Set para a Tinta Roriz e 06-07 de Out para a Tinta de Toro.

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

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração em microlagares inox a temperatura controlada de 24-26°C no caso da Tinta Roriz. Cuba fechada no caso da Tinta de Toro.

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. dd11

Alc. Rótulo:	15,00%
Álcool Vinho:	15,10%
Açúcares reductores:	3,00 (g/dm ³)
Acidez Total:	4,98 (g/l)(Ác.Tart)
pH	3,79

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:

Junho de 2015 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 1.500 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 86 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Vinho com excelente capacidade de envelhecimento, mas dada a qualidade da colheita de 2011, facilmente apreciado enquanto jovem.
Servir a 15-16°C.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano agrícola foi caracterizado por um Inverno muito chuvoso e frio, salientando-se a queda de neve ocorrida em Fevereiro a cotas relativamente baixas. Março foi o segundo mais chuvoso dos últimos 50 anos, registando igualmente temperaturas baixas.

Com abrolhamento na última semana de Março, iniciou-se o ciclo de uma forma lenta.

Apesar da grande disponibilidade de água no solo, o ciclo vegetativo desenvolveu-se de forma lenta, dadas as baixas temperaturas de Maio e Junho.

O verão caracterizou-se por ser bastante quente e seco. Assim, e após uma boa floração e vingamento, a vinha ressentiu-se no final do mês de Agosto com a falta de água disponível, sobretudo nas vinhas de menor altitude.

As condições climáticas da Primavera/Verão, resultaram numa incidência de pressão de doença relativamente baixa.

Setembro teve um início quente e seco, sendo que os últimos 5 dias e os primeiros 4 dias de Outubro foram chuvosos, condicionando os trabalhos de vindima. Depois as condições climáticas foram mais estáveis, permitindo um normal decorrer da vindima.

Período de vindima: 16 de Setembro a 17 de Outubro.

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 pareências.

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