



QUINTA DO PORTAL

TREVO BRANCO 2010

VQPRD VERDE

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2009/2010:

O clima da região é fortemente condicionado pelas características orográficas e pela organização da rede fluvial. O aspecto mais marcante é o regime anual de chuvas, com totais anuais bastante elevados (1500 mm concentrada no Inverno e na Primavera). Quanto ao relevo, a região apresenta-se recortada por uma densa rede de vales, aspecto que se acentua do litoral para o interior.

O solo tem, na maior parte da região, origem na desagregação do granito. Caracteriza-se, regra geral, por apresentar pouca profundidade, texturas predominantemente arenosas a franco-arenosas, acidez naturalmente elevada e pobreza em fósforo.

Os níveis de fertilidade são naturalmente baixos. No entanto, dada a natureza dos sistemas agrários praticados desde tempos recuados na região, os solos apresentam uma fertilidade adquirida considerável, que permitiu durante séculos suportar as mais altas densidades populacionais do país.

Como castas principais temos nas Brancas: Alvarinho, Avesso, Loureiro, Arinto (Pedrenã) e Trajadura, e nas Tintas: Espadeiro, Vinhão e Borraçal.

NOTAS DE PROVA

Este vinho provém de castas tradicionalmente utilizadas para a região demarcada dos Vinhos Verdes, em particular na Sub-Região do Sousa. Com a qualidade característica desta zona privilegiada, este vinho autêntico e genuíno, distingue-se pela riqueza do seu paladar e aroma. Cor citrina, elegante e frutado. Fresco e elegante com acidez perfeita.

CASTAS:

Variedades: Loureiro (40%), Trajadura (40%) e Arinto (20%)

Tratamento da Uva: Desengace total, seguida de prensagem.

Cuba de fermentação: Aço inoxidável.

Fermentação alcoólica: Temperatura controlada a 12-14°C.

Cuba de fermentação: Aço inoxidável.

Estágio: O vinho permanece durante o estágio em cuba inox, de modo a garantir uma maior frescura.

ANÁLISE QUÍMICA:

(Alc. Rótulo: 11,0% Vol)

Açúcares redutores: 4,5 (g/dm³)

Acidez fixa: 6,0 (g/dm³)(Ác. Tart.)

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Jan 2011 com rolha de cortiça natural ou Screw-cap

Quantidade: 50.100 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 63 cal/100ml

Sugestão: deve ser servido como acompanhamento de pratos de peixe, mariscos ou carnes brancas. Servir à temperatura de 8 a 10°C.