QUINTA DO PORTAL

TREVO BRANCO 2011

DOC VINHO VERDE

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS

www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Loureiro (40º), Trajadura (40%) e Arinto (20%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Datas:

De 14 a 18 de Setembro 2011.

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 12-14ºC.

Estágio:

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

ANÁLISE QUÍMICA:

Alc. Rótulo:	10,50%	
Álcool Vinho:	10,50%	
Açucares redutores: 112	4,00	(g/dm3)
Acidez Total:	6,5	Tart)

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Fevereiro 2012 com rolha de cortiça natural ou Screw-cap.

Quantidade: 50.100 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 60 cal/100ml

Outras informações:

Servir à temperatura de 8 a 10ºC.

Sugestão:

Deve ser servido como acompanhamento de pratos de peixe, mariscos ou carnes brancas.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

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 DO ENÓLOGO:

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, fresco e frutado, com notas de leve ananás e floral. Boa complexidade em boca, elegante com acidez perfeita.

15-02-2012