



QUINTA DO PORTAL TREVO BRANCO 2012

DOC VINHO VERDE

QUINTA DO PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

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 (1500mm concentrada no Inverno e na Primavera). Quanto ao relevo, a região apresenta-se recortada por uma densa rede de vales, aspecto que se acentua no 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.

MIGUEL SOUSA
Agrónomo

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 e apelativa, fresco e frutado, com notas de leve ananás, pêssego e leve floral. Boa complexidade aromática em boca, elegante com acidez perfeita que deixa um final bem longo e fresco.

PAULO COUTINHO
Enólogo

CASTAS E PARCELAS:

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

A VINDIMA:

Tipo de corte: Manual/transporte das uvas em caixas.

Datas: 10 a 17 de Setembro 2012.

Produção: 6,0 tons/ha.

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Aço inoxidável.

Fermentação: Maceração com temperatura controlada 12-14°C.

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

ANÁLISE QUÍMICA:

(Álc. rótulo: 11% Vol)

Álcool vinho: 10,9%

Açúcar residual: 2,8 (g/dm³)

Acidez total: 6,52 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,02

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo de rolha: Janeiro 2013 com rolha de cortiça natural ou Screw-cap.

Quantidade: 45.000 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 59 cal/100ml

Outras informações: Servir à temperatura de 8° a 10°C.

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