



## QUINTA DO PORTAL MOSCATEL RESERVA 2000

DOC DOURO MOSCATEL

QUINTA DO  
**PORTAL**  
ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



[www.quintadoportal.com](http://www.quintadoportal.com)

### INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Nos meses de Abril e Maio os níveis de precipitação apresentaram valores anormais, o que teve um efeito negativo na floração e criou condições para o aparecimento de mildio, afectando de forma decisiva o rendimento das videiras. Contudo, as boas condições climáticas que se verificaram em Junho e Julho permitiram que a maturação progredisse muito bem, nomeadamente nas castas Touriga Nacional e Touriga Franca, e ainda na Tinta Roriz que se revelou incrivelmente regular. Seguiu-se um Verão longo, quente e seco em que a chuva apenas visitou o vale do Pinhão nos dias 22 e 24 de Agosto, e novamente a 11 de Setembro. A ocorrência desta precipitação, em momentos chave, teve um impacto muito forte e positivo na qualidade dos vinhos de 2000.

MIGUEL SOUSA

### NOTAS DO ENÓLOGO:

De cor alourada, este vinho apresenta aromas de pêra e maçã verdes, e um caramelizado num perfeito equilíbrio. Notas de amêndoa surgem a complexar o perfil aromático. Excelente balanço açúcar/acidez, que nos imprime sensações frescas e cítricas por um lado e por outro a complexidade dos vinhos estagiados em madeira velha. Uma persistência e complexidade dignas de um grande Moscatel Duriense que já conquistou o ouro no Muscats du Monde 2008.

PAULO COUTINHO

### CASTAS E PARCELAS:

**Variedades:** Moscatel Galego (100%).

**Parcelas:** Quinta da Abelheira e Quinta do Portal.

### A VINDIMA:

**Tipo corte:** Manual/ transportada em pequenas caixas.

**Datas:** 18 a 25 de Setembro 2000.

**Produção:** 4,0 tons/ha

### ENOLOGIA:

**Cuba de fermentação:** Maceração a 20-22°C juntamente com as películas de onde se extraem os aromas típicos do moscatel e alguma cor.

### Fermentação alcoólica:

Temperatura controlada a 20-22°C

**Estágio:** Envelhecimento em cascos de carvalho velho, até ao engarrafamento anual.

### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 05147

(Alc. Rótulo: 18% Vol)

**Álcool Vinho:** 18,30%

**Baumé:** 4,2

**Açúcares reductores:** 109,9 (g/dm<sup>3</sup>)

**Extracto seco total:** 137,1 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 5,00 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,36

### ENGARRAFAMENTO:

**Data/Tipo rolha:** Engarrafamento anual para necessidades comerciais/rolha capsulada ou rolha de bar.

**Quantidade:** 16.500 grfs anuais.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 146cal/100ml.

**Outras informações:** Pode ser incluído em dieta vegetariana.

**Sugestão:** Servir fresco, sobretudo como vinho de sobremesa, ou com um Foie de entrada.

A 10-11°C com sobremesas geladas, ou 12-13°C para doces com ovos.

A sua harmonização é perfeita com sobremesas a incluírem frutas exóticas ou cítricas.