



QUINTA DO PORTAL MOSCATEL RESERVA 2004

DOC DOURO MOSCATEL

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO 2003/2004:

O ano foi caracterizado fundamentalmente por um Inverno bastante frio e pouco chuvoso que condicionaram o abrolhamento atrasando-o. Importa considerar as temperaturas e luminosidade elevadas de Junho como contributos para o acelerar do ciclo vegetativo. Durante os meses de Verão as temperaturas máximas foram elevadas sendo, no entanto Agosto um mês com uma temperatura média abaixo do normal, com precipitação moderada ocorrida na segunda semana, o que foi positiva para o desenvolvimento da maturação. A conjugação dos factores climáticos anteriormente descritos fez que os tratamentos fitossanitários fossem praticamente nulos. O clima durante toda a vindima manteve-se estável, podendo mesmo afirmar-se que durante grande parte da colheita as temperaturas foram elevadas.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

O Moscatel Reserva da Quinta do Portal envelhece em cascos velhos de carvalho, bem ao estilo dos Tawnies velhos. De cor aloirada, este vinho apresenta aromas de pêra e maçã verdes, e um caramelizado sem nunca deixar a elegância. Notas de amêndoa e outros frutos secos 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.

PAULO
COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Moscatel Galego 100%

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: Início de Setembro

Produção: 3,75 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável

Fermentação alcoólica: Temperatura controlada a 20-22°C.

Estágio: Lançado no mínimo 7 anos após colheita, este vinho é depois sujeito a engarrafamentos anuais.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 09287

(Alc. Rótulo: 18% Vol)

Álcool Vinho: 18,34%

Açúcares redutores: 107,3 (g/dm³)

Acidez total: 4,67 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,39

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Engarrafamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop

Quantidade: 11.500 garrafas por ano

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 147cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Servir fresco, sobretudo como vinho de sobremesa, com doces ou com um Foie de entrada. A 10-11°C com sobremesas geladas, ou 12-13°C para doces com ovos.

