



QUINTA DO PORTAL
PORTO ALEGRE WHITE

VINHO DO PORTO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



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 míldio, 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:

Porque Vinho do Porto também passa pelo Porto Branco, muitas vezes desconhecida... esta categoria tem crescido de notoriedade principalmente pelo público jovem que vê nele uma outra forma de beber Vinho do Porto. Mais descontraída, despreocupada em relação a cerimónias muitas vezes incompreendidas. De cor citrina brilhante e límpida, mostra aromas frutados, com leves tons amendoados. Muito equilibrado na boca, boa acidez. Servido per si ou em cocktail será o parceiro ideal de uma recepção. Servir a uma temp. aprox. de 10-12°C como aperitivo ou 14-18°C como acompanhante de sobremesas.

PAULO COUTINHO

VARIEDADES:

Castas brancas tradicionais da Região Demarcada do Douro, nomeadamente Malvasia Fina, Gouveio, Códega, etc.

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

Datas:

Normalmente no decorrer do mês de Setembro.

Produção: 5,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Fermentação sem maceração a temperatura controlada a 18-20°C

Estágio:

Ligeiro envelhecimento em madeira, permanecendo de seguida em cuba de aço inox para garantir o seu frutado.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 16466

Alc. Rótulo: 19,50%

Álcool Vinho: 19,57%

Açúcares redutores: 112 100,58 (g/dm³)

Acidez Total: 3,01 Tart)

pH: 3,55

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Engarrafamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop.

Quantidade:

Aprox. 65.000 grfs por ano

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 151 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão:

Conservar em local fresco e seco, para poder apreciar toda a sua qualidade. Este vinho não beneficia muito com o envelhecimento em garrafa. A carácter fresco e frutado tende a atenuar com a idade.