



QUINTA DO PORTAL

EXTRA DRY WHITE PORTO

DOC PORTO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

CASTAS E PARCELAS:

Varietades: Castas brancas tradicionais da Região Demarcada do Douro, predominando a Malvasia Fina, Gouveio e Moscatel

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: Normalmente durante mês de Setembro

Produção: 6,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Em cuba de aço inoxidável após esmagamento e desengaço.

Fermentação alcoólica: Maceração pelicular a frio, seguida de fermentação a temperatura controlada de 18-20°C

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

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 15309

(Alc. Rótulo: 20% Vol)

Álcool Vinho: 19,88%

Açúcares redutores: 33,2 (g/dm³)

Acidez total: 4,13 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,51

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidade: 5.000 garrafas por ano

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 127 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Beber fresco (10°C), como aperitivo, vinho a acompanhar peixes ou com sobremesas pouco doces.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA GERAL:

A cultura da vinha no Douro, a primeira Região Demarcada do Mundo, perde-se na memória do tempo. Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do rio Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características particulares, a região estende-se por uma área total de 250.000ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

A Quinta do Portal possui as suas propriedades na sub-região do Cima-Corgo, que se tem manifestado muito equilibrada no que toca à resistência das alterações climáticas. Com 5 propriedades, Quinta do Portal, Quinta do Confradeiro, Quinta dos Muros, Quinta da Abelheira e Quinta das Manuelas, possui uma área útil total de vinha de cerca de 100ha, que dadas as diversas altitudes, exposições e diferentes castas, geram a excelência da matéria-prima (uva) destinada aos vários vinhos elaborados.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Esta é a categoria de Porto Branco menos doce. Habitualmente bebido como aperitivo, trata-se de um estilo capaz de outros voos. Ou com tônica num PORTONIC ou como acompanhante de sobremesas pouco doces. De cor cítrica, um bouquet entre os cítricos e os mentolados e frutos secos. É possível detectar aromas florais em engarraamentos recentes. Algum açúcar residual é responsável pelo excelente equilíbrio e sensualidade deste Porto. É de facto um excelente estilo de Porto e revoluciona um pouco o que é habitual nos ExtraSecos. Um Vinho extremamente apelativo que pelo facto de ter algum açúcar residual é responsável por um estímulo completo que é o que se procura num vinho desta categoria.

PAULO COUTINHO