



QUINTA DO PORTAL FINE WHITE

VINHO DO PORTO

QUINTA DO PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

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:

Um Porto a descobrir, quer nos habituais padrões de consumo de Vinhos do Porto, quer em bebidas de cocktail ou de bar. Com uma cor citrina, este Porto possui uma agradável fragrância frutada e amendoada. Muito equilibrado na sua fracção doce e ácida, com um final longo e frutado. Um Porto muito versátil e jovem!

PAULO COUTINHO

VARIETADES:

Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro tais como Malvasia Fina (30%), Viosinho (30%) e Gouveio (40%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Manual transportada em palotes.

Datas:

Normalmente durante mês de Setembro.

Produção: 6,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

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

Estágio:

Envelhecimento em média 2 anos em barricas velhas.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 16223

Alc. Rótulo: 19,50%

Álcool Vinho: 19,27%

Açúcares redutores: 112 88,70 (g/dm³)

Acidez Total: 3,44 Tart

pH: 3,48

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Engarrafamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop.

Quantidade: Aprox. 17.500 grfs por ano

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 143,392 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão:

Servir bem fresco (10°C) como aperitivo, ou a 14-16°C como um vinho de sobremesa.

03-02-2012

FWht V1