



QUINTA DO PORTAL

PORTO LÁGRIMA

DOC PORTO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Castas brancas tradicionais da Região Demarcada do Douro

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: Normalmente durante mês de Setembro

Produção: 5,0 tons/ha

ENOLOGIA:

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

Fermentação alcoólica: Maceração com curtimenta a temperatura controlada a 24-26°C

Estágio: envelhecimento em madeira (2 a 3Anos).

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 15689

(Alc. Rótulo: 19,5% Vol)

Álcool Vinho: 19,36%

Açúcares redutores: 150,5 (g/dm³)

Acidez total: 3,49 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,50

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidade: 55.000 garrafas por ano

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 169 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Beber fresco (12°C), como vinho de sobremesa, onde as harmozinações tendem para os frutos secos e doces à base de ovos.

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 mais doce. Tendo em conta a quantidade de açúcar residual, este vinho tende a ganhar cores alouradas e oxidadas, mas deverá manter o frutado e frescura suficientes para balancear o álcool e açúcar. De tons dourados este Lágrima tem um frutado intenso a casca de laranja, com forte componente de mel e frutos secos como a noz. Na boca é deliciosamente doce sem que se torne pesado. É fresco, e possui uma grande complexidade, de estrutura e fragâncias. Aconselhamos vivamente que acompanhe os seus doces preferidos com este néctar, sendo uma boa opção doces confeccionados com alguma fruta fresca ou cozida.

PAULO COUTINHO

2009.ABR.23

LAG V1