



QUINTA DO PORTAL

PARADOR WHITE

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 e Gouveio

#### 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. 16466

**(Alc. Rótulo: 19% Vol)**

**Álcool Vinho:** 19,57%

**Açúcares redutores:** 100,6 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 3,01 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,55

#### ENGARRAFAMENTO:

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

**Quantidade:** 12.300 garrafas por ano

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 151 cal/100ml

**Outras informações:** Pode ser incluído em dieta vegetariana.

**Sugestão:** Beber fresco (10°C), como aperitivo ou como vinho de sobremesa a acompanhar doces com frutos secos (amêndoa, noz...!)

#### 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:

De cor citrina brilhante e límpida, mostra aromas frutados, com leves tons amendoados. Muito equilibrado na boca, boa acidez. Este vinho não beneficia muito com o envelhecimento em garrafa. A carácter fresco e frutado tende a atenuar com a idade.

PAULO COUTINHO

2011.MAI.25

PRD WHT, V1