



QUINTA DO PORTAL

27 GRAPES

VINHO DO PORTO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

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 Manueles, 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 antiga categoria denominada por Vintage Character. Trata-se de um blend dos melhores Rubies de cada ano, que pelo facto de estarem "habitutados" à oxigenação, é um vinho próprio para ter a serviço em casa. De facto este vinho consegue preservar as características de um grande Porto novo e fresco durante muito tempo após abertura. De uma forte cor ruby, este vinho possui uma grande fragrância de frutos vermelhos, enquanto que na boca já apresenta aromas que tendem para as especiarias e frutos secos, mantendo no entanto a vivacidade de um Porto Jovem. Muito envolvente e com grande carácter, exhibe um excelente e complexo final, só possível em Portos de grande qualidade. O facto de ter uma excelente relação qualidade/preço, faz dele uma escolha óbvia para momentos em que não nos decidimos a abrir um LBV.

PAULO COUTINHO

VARIETADES:

Castas Tradicionais da Região Demarcada do Douro tais como Touriga Nacional (30%), Touriga Franca (20%) e Tinta Roriz (50%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Manual transportada em caixas.

Datas:

Normalmente durante mês de Setembro/Octubre

Produção: 6,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração com uma temperatura aproximada. de 28-30°C

Estágio:

Quatro anos em velhos cascos de madeira

ANÁLISE QUÍMICA:

REG. 15984

Alc. Rótulo: 20,00%

Álcool Vinho: 19,63%

Açúcares redutores: 107,9 (g/dm³)

Extracto seco total: 128,2 (g/dm³)

Acidez Total: 3,69 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,79

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Engarraçamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop

Quantidade: 9.000 garrafas por ano

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 156 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão:

Servir a uma temperatura de 15°C, sózinho ou a queijos, ou bolos de chocolate amargo. Sobremesas com sucos ou compotas de frutos vermelhos, são sempre formas de harmozinar este vinho.