



QUINTA DO PORTAL

6 BARRELS

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 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:

Denominado tawny devido à sua típica cor aloirada, este vinho é o que introduz a gama de Tawnies Velhos de Idade. Os 10, 20 30 e +40 anos. Tratando-se de um tawny relativamente jovem, apresenta ainda algum carácter frutado, fresco e apelativo. De um aloirado muito atraente, já revela aromas a frutos secos a torrefacção e a especiarias, mas notam-se ainda as notas de laranja. Surge macio e equilibrado na boca, com a complexidade evidente de um Porto que sendo jovem, já tende para a complexidade das especiarias. Um Tawny de grande qualidade que enaltecera a sua sobremesa.

PAULO COUTINHO

#### VARIETADES:

Castas Tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca e Touriga Nacional

#### A VINDIMA:

##### Tipo corte:

Manual transportada em caixas.

##### Datas:

Normalmente durante mês de Setembro/Octubro

**Produção:** 6,0 tons/ha

#### ENOLOGIA:

##### Fermentação alcoólica:

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

##### Estágio:

Envelhecimento de aprox. sete anos em

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 16465

**Alc. Rótulo:** 20,00%

**Álcool Vinho:** 19,88%

**Açúcares redutores:** 100,2 (g/dm<sup>3</sup>)

**Extracto seco total:** 118,1 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 3,44 (g/l)(Ác.Tart)

**pH:** 3,64

#### ENGARRAFAMENTO:

##### Data/Tipo rolha:

Engarraçamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop

**Quantidade:** 6.000 garrafas por ano

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**VCalórico:** 153 cal/100ml

##### Outras informações:

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

##### Sugestão:

Servir a uma temperatura de 12°C. Será sem dúvida um perfeito acompanhante de pudins, fruta ou queijos.