



QUINTA DO PORTAL

FINE TAWNY PORT

DOC PORTO

QUINTA DO  
**PORTAL**

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



[www.quintadoportal.com](http://www.quintadoportal.com)

#### CASTAS E PARCELAS:

**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/Outubro

**Produção:** 6,0 tons/ha

#### ENOLOGIA:

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

**Fermentação alcoólica:** Maceração com uma temperatura aproximada de 28-30°C

**Estágio:** Envelhecimento de aprox. três anos em cascos.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 15560

**(Alc. Rótulo:** 19% Vol)

**Álcool Vinho:** 19,11%

**Açúcares redutores:** 102,2 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 3,56 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,54

#### ENGARRAFAMENTO:

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

**Quantidade:** 45.500 garrafas por ano

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 149 cal/100ml

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

**Sugestão:** Servir a uma temp. de 13-15°C na companhia de um doce de ovos.

Conservar em local fresco e seco, para poder apreciar toda a sua qualidade.

#### 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 alourada, este vinho é um tawny jovem, apresenta um aroma intenso frutado e apelativo. Macio na boca, realçando no final os sinais do envelhecimento em casco. Aromas que denunciam os grandes Portos, aromas espirituosos, aromas de frutos secos e torrefacção, bem como especiarias. Um Tawny de qualidade que enaltecerá a sua sobremesa. Sirva-o ligeiramente fresco.

PAULO COUTINHO

2010.JUL.02

FTAWNY, V1