



QUINTA DO PORTAL
LATE BOTTLED VINTAGE 2003

VINHO DO PORTO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

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

A VINDIMA:

Tipo corte:

Manual e transportada em caixas

Datas:

De 24 a 27 de Setembro de 2003

Produção: 5,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração com controlo de temperatura (26-28°C)

Estágio:

Quatro anos em velhos cascos de madeira e não filtrado.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 14566

Alc. Rótulo: 20,00%

Álcool Vinho: 19,92%

Açúcares redutores: 112 115,20 (g/dm³)

Acidez Total: 4,4 Tart)

pH: 3,82

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Julho 2007 com rolha de cortiça natural

Quantidade: 39.400 garrafas e 300
Magnums

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 163 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão:

Para harmonizar com o seu bolo de chocolate ou queijo pasta dura. Mas também com pratos de caça desde que devidamente preparados para essa

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Inverno 2002/2003 bastante chuvoso e frio, onde se registou 1.000 ml/m² entre Novembro e Março, quando em termos médios anuais é habitual obtermos 600 ml/m². O vingamento no final de Maio decorreu com alta luminosidade e temperatura que associada ao elevado nº de pólen no ar, foi perfeito para a floração. A partir daqui as precipitações ocasionais não foram preocupantes.

Nos primeiros 15 dias de Agosto, ocorreu uma vaga de calor que interrompeu o ciclo de crescimento, onde se registou uma temp. min de 35°C e humidade relativa abaixo dos 10%. Os últimos dias de Agosto já foram mais frescos com ligeira precipitação durante dois dias o que favoreceu a maturação.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Este é um Porto proveniente de um ano excelente! Trata-se de um LBV poderoso, ainda com grande concentração de cor e fragância, com notas de compota de fruto preto e algum chocolate. Em boca bastante harmonioso, cheio, com boa complexidade, excelentes aromas de evolução sentidas num final de boca longo e complexo! Sem duvida um grande exemplar deste fantástico ano.
PAULO COUTINHO

09-02-2012

LBV03, V3