



QUINTA DO PORTAL LATE BOTTLED VINTAGE 2004

VINHO DO PORTO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2004:

O ano foi caracterizado fundamentalmente por um Inverno bastante frio e pouco chuvoso que condicionaram o abrolhamento atrasando-o. Importa considerar as temperaturas e luminosidade elevadas de Junho como contributos para o acelerar do ciclo vegetativo.

Durante os meses de Verão as temperaturas máximas foram elevadas sendo, no entanto Agosto um mês com uma temperatura média abaixo do normal, com precipitação moderada ocorrida na segunda semana, o que foi positiva para o desenvolvimento da maturação.

A conjugação dos factores climáticos anteriormente descritos fez que os tratamentos fitossanitários fossem praticamente nulos.

O clima durante toda a vindima manteve-se estável, podendo mesmo afirmar-se que durante grande parte da colheita as temperaturas foram elevadas.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Um LBV carregado na cor, mostra no nariz a sua fragrância a frutos vermelhos bem maduros e algum fruto de bosque fruto do estágio em madeira. Macio, envolvente, com taninos sedosos. Só melhorará com o envelhecimento em garrafa e apto a ser consumido enquanto jovem.

PAULO COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Castas tradicionais do vale do Douro.

Parcelas: Quinta dos Muros e Quinta da Abelheira.

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual/ transportada em caixas

Datas: 23 a 30 de Setembro.

Produção: 5,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável.

Fermentação alcoólica: Temperatura controlada a 26-28°C.

Estágio: Quatro anos em cascos e não filtrado.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 14985

(Alc. Rótulo: 20% Vol)

Álcool Vinho: 19,89%

Baumé: 3,8

Açúcares redutores: 101,7 (g/dm³)

Extracto seco total: 133,2 (g/dm³)

Acidez total: 4,12 (g/dm³) (Ác. Tart.)

pH: 3,8

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Julho 2008 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 25.946 garrafas e 236 magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 157cal/100ml.

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Para apreciar com o seu chocolate ou queijo. Enquanto jovem usar para maiores voos e use-o até com alguns pratos.

O seu uso na própria confecção ajudará na ligação. Atreva-se!

Servir a 16-17°C, com prévia decantação.

Use os sedimentos. Não desperdice!