



QUINTA DO PORTAL  
LATE BOTTLED VINTAGE 2007

VINHO DO PORTO

QUINTA DO  
**PORTAL**

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



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

**VARIEDADES:**

Touriga Nacional (35%), Tinta Roriz (35%),  
Touriga Franca (30%)

**A VINDIMA:**

**Tipo corte:**

Vindima manual sendo depois transportada  
em palotes (max 150Kg).

**Datas:**

De 20 a 28 de Setembro de 2007

**Produção:** 4,8 tons/ha

**ENOLOGIA:**

**Fermentação alcoólica:**

Maceração com controlo de temperatura  
(24-26°C)

**Estágio:**

Quatro anos em velhos cascos de madeira e  
não filtrado.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 16814

**Alc. Rótulo:** 20,00%

**Álcool Vinho:** 19,60%

**Açúcares reductores:** 112 102,80 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 3,63 Tart

**pH:** 4,02

**ENGARRAFAMENTO:**

**Data/Tipo rolha:**

Janeiro 2012 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:**

9.974 garrafas

**INFORMAÇÃO ALIMENTAR:**

**VCalórico:** 155 cal/100ml

**Outras informações:**

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

**Sugestão:**

Para apreciar com o seu gelado ou compota  
de baga vermelha, queijos suaves ou bebê-lo  
descontraidamente após o seu Jantar numa  
tertúlia entre amigos.

**INFORMAÇÃO VITÍCOLA:**

Ano absolutamente atípico em termos  
climáticos. Precipitação elevada e  
temperatura média bastante alta para o  
início da campanha. O mesmo se verificou  
em Fev e Mar.

Os  
altos valores de humidade e temperaturas  
conduziram a uma forte expansão  
vegetativa das plantas. O mês de Maio  
muito chuvoso e com fraco nível de  
insolação pelo que a floração decorre em  
condições difíceis e é necessário efectuar  
tratamentos fitossanitários devidamente  
posicionados.

Junho foi o mais chuvoso dos últimos 20  
anos e regista temperaturas e insolação  
inferiores à média. Julho e Agosto  
registaram temperaturas pouco favoráveis  
e Agosto foi muito chuvoso. Foi sem dúvida  
este período que condicionou a maturação,  
atrasando-a de uma forma significativa.

Setembro foi generoso!

MIGUEL SOUSA

**NOTAS DO ENÓLOGO:**

De cor Ruby concentrado, mostra uma  
exuberância de fruto vermelhos e  
bagas silvestres, complementado com  
notas de cedro. Harmonioso em boca  
com as mesmas notas encontradas no  
aroma, acidez fresca e tanino redondo  
que lhe dá personalidade e carácter.  
Final longo e potente, antevendo um  
bom futuro para o envelhecimento em  
garrafa.

PAULO COUTINHO