



QUINTA DO PORTAL
LATE BOTTLED VINTAGE 2011

VINHO DO PORTO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



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 01 a 11 de Setembro de 2011

Produção: 4,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração em Lagar e cuba fechada em inox,
com controlo de temperatura (26-28°C).

Estágio:

Quatro anos em velhos cascos de madeira e
não filtrado.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 18619

Alc. Rótulo:	20,00%
Álcool Vinho:	19,90%
Açúcares redutores:	108,0 (g/dm ³)
Acidez Total:	3,8 (g/l)(Ác.Tart)
pH	3,79

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:

Novembro de 2015 com rolha de cortiça
natural.

Quantidade: 38.600 garrafas, 2400 1/2
garrafas e 90 magnums.

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:

O ano 2011 foi um desafio constante na Vinha. Tivemos uma floração precoce devido ao tempo quente de Abril e Maio (várias ondas de calor), que aliado a uma alta humidade nos obrigaram a efetuar diversos tratamentos. No final de Junho houve uma onda de calor que em alguns locais do Douro, se traduziu em queima das uvas, nomeadamente nas castas mais sensíveis como a Tinta Barroca. Junho fica igualmente marcado por amplitudes térmicas relevantes. No seguimento, também Julho foi relevante para o desenvolvimento da videira, uma vez que o podemos caracterizar como frio.

Foi um ano em que a precipitação no mês de Dezembro foi bastante elevada (factor importante no desenvolvimento posterior da vinha) e que nos meses de Outono/Inverno, de uma forma geral, foi normal.

A precipitação do fim de Agosto foi decisiva para a qualidade potencial do ano porque permitiu uma maturação excelente.

Estas condições levaram a que a vindima ocorresse com uma antecipação de 10 a 15 dias que o normal.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

De cor ruby concentrado, mostra um frutado bem integrado com algumas notas de especiaria e cacau. Excelente presença em boca, taninos perfeitamente domados, um bouquet complexo e um final harmonioso e longo. Um LBV jovem e robusto com notas especiadas.

PAULO COUTINHO