QUINTA DO PORTAL

PORTO PARADOR TAWNY

DOC PORTO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS

www.quintadoportal.com

CASTAS E PARCELAS:
Variedades: 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 desengaçe.

Fermentação alcoólica: Maceração com uma temperatura aproximada. de 28-30ºC

Estágio: Envelhecimento de aprox. três anos em cascos.

ANÁLISE QUÍMICA: *REG. 16206*

(Alc. Rótulo: 19,0% Vol**)**
Álcool Vinho: 19,51%
Açucares redutores: 95,9 (g/dm3)
Acidez total: 3,36 (g/dm3)(Ác. Tart.)
pH: 3,66

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Engarrafamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop
Quantidade: 51.000 garrafas por ano

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 149 cal/100ml
Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.
Sugestão: Servir a uma temp. aprox. de 14-18ºC com a sua sobremesa preferida, que para além de doces poderá ir muito bem com queijos macios.
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 aloirada. Trata-se de um tawny relativamente jovem, apresenta ainda algum caracter frutado, fresco e apelativo. De tons aloirados, aroma frutado com tendência para os amendoados, mostra-se um vinho macio na prova, equilibrado, realçando o seu frutado no final de prova. Este vinho não evolui com o envelhecimento em garrafa. Trata-se de um tawny, vinho que apenas ganha com o envelhecimento em madeira, pelo que engarrafamos durante todo o ano por forma a que tenha um produto fresco e pleno. Uma dica: sempre que escolher um Porto com rolha capsulada, estará perante um vinho que será para consumo a curto prazo, não beneficiando com o envelhecimento em garrafa .
PAULO COUTINHO

2011.MAI.25