



QUINTA DO PORTAL

PORTO PORTAL PINK

DOC PORTO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Maioritariamente Tinta Roriz (60%) mas onde podemos encontrar o contributo da Touriga Franca (25%) e Touriga Nacional (15%)

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: Setembro de cada ano.

Produção: 5,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável, em que parte derivou de prensagem directa e parte mais importante por sangria.

Fermentação alcoólica: Fermentação sem maceração a temperatura controlada a 16-18°C

Estágio: Ao contrário de outros Portos, este nunca passou por madeira! O vinho permanece durante o estágio em cuba inox com as suas borras finas, de modo a garantir uma maior complexidade e longevidade do vinho.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 16210

(Alc. Rótulo: 19,0% Vol)

Álcool Vinho: 19,32%

Açúcares redutores: 88,0 (g/dm³)

Acidez total: 4,26 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,64

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Engarraçamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop

Quantidade: Aprox. 6.000 grfs por ano

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 145 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Beber gelado (<8°C), como welcome drink ou sempre que pretender algo refrescante!

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:

A versatilidade do Vinho do Porto continua a surpreender! Ao contrário dos vintages, onde se procura a concentração máxima de cor e capacidade de envelhecimento, esta categoria de Ruby leve, vai ao encontro da elegância e consumo "descontraído". Um vinho para os seus momentos de descontração. Vinho de cor brilhante e apelativa, exhibe no seu aroma uma fragrância de frutos vermelhos e tropicais. Surge na boca com uma frescura e equilíbrio notáveis que tornam esta bebida em algo muito versátil. Por si só com gelo, mas podendo combinar facilmente com lima ou limão, hotelã, tônica, ou mesmo espumante... o limite é a sua imaginação. Desde que servido bem fresco!

PAULO COUTINHO

2011.Out.23

PPink V2