



QUINTA DO PORTAL

PORTO ALEGRE RUBY

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: 5,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Em cuba de aço inoxidável após esmagamento e desengaço.

Fermentação alcoólica: Maceração com uma temperatura aproximada de 28-30°C

Estágio: Envelhecimento de aprox. três anos em cascos e toneis

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 15130

(Alc. Rótulo: 19% Vol)

Álcool Vinho: 19,36%

Açúcares redutores: 95,3 (g/dm³)

Acidez total: 3,27 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,70

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidade: 45.000 garrafas por ano

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 150 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Servir a uma temp. aprox. de 16-18°C com queijos ou com a sua sobremesa que inclua frutos vermelhos.

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 ruby devido à sua típica cor púrpura, forma um visual muito atractivo. Aroma a frutos vermelhos, estruturado na boca, bom equilíbrio da fracção doce, fazem deste vinho um excelente Porto dentro da sua categoria. Este vinho não evolui com o envelhecimento em garrafa. Trata-se de um ruby jovem onde se pretende mostrar o seu fruto. 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

2010.JUL.02

PA RBY, V1