



QUINTA DO PORTAL
PORTO ALEGRE TAWNY

VINHO DO PORTO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Castas Tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca e Touriga Nacional

A VINDIMA:

Tipo corte:

Manual e transportada em palotes (max 150Kg)

Datas:

Normalmente durante mês de

Produção: 6,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração com uma temperatura aproximada. de 28-30°C

Estágio:

Envelhecimento de aprox. três anos em cascos.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 16206

Alc. Rótulo: 19,50%

Álcool Vinho: 19,51%

Açúcares redutores: 112 95,90 (g/dm³)

Acidez Total: 3,36 Tart)

pH: 3,66

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Engarrafamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop

Quantidade:

333.000 garrafas por ano

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 149 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão:

Servir a uma temp. aprox. de 14-18°C com a sobremesa preferida, que para além de doces poderá ir muito bem com queijos macios.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

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 Manueles, 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 alourada. Trata-se de um tawny relativamente jovem, apresenta ainda algum carácter frutado, fresco e apelativo. De tons alourados, 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

08-02-2012

PATWY, V2