



QUINTA DO PORTAL  
TAWNY 20 ANOS

VINHO DO PORTO

QUINTA DO  
**PORTAL**

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



[www.quintadoportal.com](http://www.quintadoportal.com)

#### VARIEDADES:

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

#### A VINDIMA:

##### Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

##### Datas:

No decorrer do mês de Setembro.

**Produção:** 6,0 tons/ha

#### ENOLOGIA:

##### Fermentação alcoólica:

Maceração com uma temperatura aproximada. de 26-30°C.

##### Estágio:

Envelhecimento em cascos de madeira velha até ao engarrafamento.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 16272

<b>Alc. Rótulo:</b>	20,00%
<b>Álcool Vinho:</b>	20,00%
<b>Açúcares redutores:</b>	112 120,00 (g/dm <sup>3</sup> )
<b>Acidez Total:</b>	3,93 Tart
<b>pH:</b>	3,52

#### ENGARRAFAMENTO:

##### Data/Tipo rolha:

Engarrafamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop.

**Quantidade:** Aprox. 5.500 grfs por ano

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**VCalórico:** 162 cal/100ml

##### Outras informações:

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

##### Sugestão:

Encerrará com chave de ouro uma bela refeição servido a 13-14°C, ou mais fresco se acompanhar queijos. Também uma boa opção para acompanhar o charuto!

#### 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:

Aloirado na cor, este Porto possui uma grande fragrância de aroma, com notas de ameixa e laranja, mas também aparecem as nozes e amêndoas a darem maior complexidade. Começa elegante em boca, fresco, passando a um crescendo de complexidade fantástico. Termina longo e brutal. Um Tawny de idade surpreendente!

PAULO COUTINHO