



QUINTA DO PORTAL
TAWNY 30 ANOS

VINHO DO PORTO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

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 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:

Aloirado profundo na cor mas com concentração, este Porto possui uma grande fragrância de aroma com domínio dos frutos secos, figo e especiarias. Cheio e sedoso com grande complexidade balsâmica. Excelente e arrojado final digno de um grande vinho que não teve pressa de envelhecer!

PAULO COUTINHO

VARIETADES:

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. 16273

Alc. Rótulo:	20,00%
Álcool Vinho:	19,68%
Açúcares redutores:	112 128,60 (g/dm ³)
Acidez Total:	4,21 Tart)
pH:	3,49

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Engarrafamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop.

Quantidade: Aprox. 3.000 grfs por ano

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 164 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão:

Para apreciar o seu doce de ovos ou de frutos secos a 13-14°C. Se pretender emoções menos tradicionais, experimente-o com um queijo de pasta mole, ou mesmo um queijo forte como o Castelo Branco.