



QUINTA DO PORTAL

TAWNY RESERVE

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: 6,0 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. sete anos em cascos.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 15542

(Alc. Rótulo: 19% Vol)

Álcool Vinho: 19,45%

Açúcares redutores: 94,4 (g/dm³)

Acidez total: 3,5 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,55

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidade: 6.000 garrafas por ano

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 150 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Servir a uma temperatura de 12°C. Será sem dúvida um perfeito acompanhante de pudins, fruta ou queijos.

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 tawny devido à sua típica cor alourada, este vinho é o que introduz a gama de Tawnies Velhos de Idade. Os 10, 20 30 e +40 anos. Tratando-se de um tawny relativamente jovem, apresenta ainda algum carácter frutado, fresco e apelativo. De um alourado muito atraente, já revela aromas a frutos secos a torrefacção e a especiarias, mas notam-se ainda as notas de laranja. Surge macio e equilibrado na boca, com a complexidade evidente de um Porto que sendo jovem, já tende para a complexidade das especiarias. Um Tawny de grande qualidade que enaltecera a sua sobremesa.

PAULO COUTINHO