



QUINTA DO PORTAL

VINTAGE PORTO 1997

DOC PORTO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Castas Tradicionais da Região Demarcada do Douro, predominando a Tinta Roriz e Touriga Nacional

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 16 de Setembro

Produção: 5,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Método tradicional em Lagar

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

Estágio: Envelhecimento de dois anos em cascos.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 10358

(Alc. Rótulo: 20% Vol)

Álcool Vinho: 20,0%

Açúcares redutores: 98,2 (g/dm³)

Acidez total: 4,05 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,70

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Novembro 1999/ rolha natural

Quantidade: 44.000 garrafas

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 151 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Servir a uma temp. de 16-18°C com chocolate ou queijo, mas claro que poderá ser apreciado por si só. 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:

Este vintage 1997 é o segundo vintage da empresa. Trata-se de um vintage já com idade apreciável, necessita sempre de decantação, não só para oxigenar um pouco mas também para separar os sedimentos formados com o envelhecimento. Deverá manter a garrafa de pé durante umas horas. Verá que encontrará uma evolução extraordinária, inicialmente fechado no nariz, surge com alguma agitação notas de tabaco e fumados complexados por uma ameixa seca e especiaria. Na boca encontrará um vinho sedoso, estruturado ainda a dar graça a um volume de boca complexo. Termina longo e aprazível. Estamos perante um vintage que irá ainda evoluir durante algum tempo em garrafa, mas que nos surpreende desde já pela sua aptidão e complexidade.

PAULO COUTINHO

2010.JUL.02

VTG 97, V1