QUINTA DO PORTAL VINTAGE 1999

VINHO DO PORTO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS

www.quintadoportal.com

VARIEDADES:
Castas Tradicionais da Região Demarcada do Douro, predominando a Tinta Roriz (60%) e Touriga Nacional (40%).

A VINDIMA:
Tipo corte:
Vindima manual sendo depois transportada em pequenas caixas (max 25Kg).

Datas:
16 /17 de Setembro e 23/24 de Setembro.

Produção: 5,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:
Maceração com uma temperatura aprox. de 28-31ºC.

Estágio:
Um ano em casco, e engarrafamento ao segundo ano.

ANÁLISE QUÍMICA: *REG. 11375*

Alc. Rótulo:	20,00%	
Álcool Vinho:	19,90%	
Açucares redutores: 112	100,20	(g/dm3)
Acidez Total:	3,68	Tart)
pH:	3,76	

ENGARRAFAMENTO:
Data/Tipo rolha:
Julho de 2001, com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 40.047 garrafas

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:
VCalórico: 151,52 cal/100ml
Outras informações:
Pode ser incluído em dieta vegetariana.
Sugestão:
Poderá ser apreciado por si só ou como um acompanhante de chocolate amargo ou queijos suaves de pasta dura.

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:

Cor com boa concentração, profunda. A evolução em garrafa predomina nos aromas terciários deste Vintage, muito complexo mas ainda fresco. Apresenta um fruto preto comportado, figo e canela! Muito harmonioso em boca, elegante no primeiro contacto e explosivo no final. Um Porto que continua a evoluir, não deixando de lado as suas principais caracteristicas: Frutado (agora na versão compotada) e Elegância!
PAULO COUTINHO

08-02-2012