



QUINTA DO PORTAL
VINTAGE 2003 PLUS

VINHO DO PORTO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIETADES:

Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (30%),
Touriga Franca and Tinta Barroca (30%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada
em pequenas caixas (max 25Kg).

Datas:

De 24 a 27 Setembro.

Produção: 5,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração em lagar e cuba de aço
inoxidável a temperatura aprox. de 29-31°C.

Estágio:

Um ano em casco, e engarrafamento ao
segundo ano.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 16805

Alc. Rótulo: 20,00%

Álcool Vinho: 19,94%

Açúcares redutores: 112 112,70 (g/dm³)

Acidez Total: 3,4 Tart

pH: 3,9

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Julho de 2005, com rolha de cortiça natural.

Quantidade:

7.910 garrafas e 63 magnuns.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 160 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão:

Para apreciar com o seu chocolate amargo
ou charuto. Mas não deixe de o apreciar "on
it's own"!

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Situações extremas provocadas, eventualmente, pelas alterações climáticas foram este ano notórias. Vários dias, entre Dezembro e Janeiro, com queda de neve, sendo que a 10 de Janeiro este fenómeno ocorreu a cotas muito baixas (200mt). Já Fevereiro e Março (abrolhamento) registaram temperaturas superiores ao habitual, tendo provocado uma actividade significativa na videira. Durante a floração (Maio), as temperaturas máximas sup a 30°C e a precipitação quase inexistente ajudaram a um bom vingamento dos cachos. O calor foi nota dominante nos meses que se seguiram, o que foi determinante para o não aparecimento de doenças criptogâmicas, apesar de alguma precipitação em Junho e Julho. Agosto é sempre um mês crucial para a colheita no Douro. Tempo bastante quente e seco, condicionou as maturações fenólicas, pelo que entramos em Setembro a "pedir" precipitação! Acabamos por efectuar a vindima num Setembro que se veio a demonstrar o mais seco dos últimos 22 anos!
MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Inicialmente este Vintage foi desenhado para um consumo enquanto jovem, pela sua exuberância de fruto vermelho e uma estrutura que parecia mais elegante que o Vintage Clássico. Pois ele aqui está..., ainda de cor intensa, notas de muito fruto vermelho mas bem maduros. Deixou os frutos vermelhos para apresentar um compotado dos mesmos frutos, essencialmente morango. Em boca mostra garra para continuar a envelhecer. Um final, longo e muito complexo e ainda com uma frescura que deixa alguns Vintages novos com alguma inveja!!
PAULO COUTINHO