



QUINTA DO PORTAL VINTAGE PORT 2006

VINHO DO PORTO

QUINTA DO PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Existiram dois picos de calor concretamente no final de Maio e em Julho, com situações extremas de precipitação em Junho (cerca de 40mm num dia). Forte queda de granizo em Junho que condicionou o comportamento de algumas vinhas afectando a sua produção/qualidade. Em Agosto existiu também uma forte precipitação para a época o que fez aumentar a expectativa em relação à colheita. Durante a fase inicial da vindima o tempo manteve-se quente e seco e a partir de 25 de Setembro tornou-se instável com bastante precipitação o que condicionou a colheita.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

De cor carregada e viva, mostra-se exuberante no aroma com forte carácter de fruto vermelho maduro. Na boca mostra a sua garra com os taninos domados mas a marcar presença e a necessitar de algum estágio em garrafa. Bela acidez e um bom compromisso para o seu futuro na cave. Mas não se deixe influenciar e deixar de o apreciar enquanto novo com alguma criatividade no seu consumo.

PAULO COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (30%), Touriga Franca (30%).

Parcelas: Quinta dos Muros.

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual/ transportada em caixas.

Datas: 15 a 25 de Setembro.

Produção: 4,5 tons/ha.

ENOLOGIA:

Esmagamento: Uvas desengaçadas e esmagadas.

Cuba de fermentação: Lagar mecânico e parte em cuba inox.

Fermentação alcoólica: Maceração a 29-31°C.

Estágio: Um ano em tonel de madeira velha.

Estabilização pelo frio: Não tratado a frio nem sujeito a filtração.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 15033

(Alc. Rótulo: 20% Vol)

Álcool Vinho: 19,75%

Baumé: 3.6

Açúcares redutores: 96,0 (g/dm3)

Extracto Seco Total: 128,8 (g/dm3)

Acidez total: 4,44 (g/dm3)(Ác. Tart.)

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Junho 2008 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 25.194 garrafas e 330 magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 149cal/100ml.

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Para apreciar com o seu chocolate amargo ou charuto enquanto novo.

Aprenda a usar o depósito da decantação para enriquecer molhos ou reduções para carnes ou sobremesas usando compotas de frutos vermelhos para enriquecer as bases.