



QUINTA DO PORTAL

VINTAGE PORT 2007

VINHO DO PORTO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

CASTAS E PARCELAS:

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

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 23 a 30 Setembro

Produção: 5,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Cuba e lagares de inox, com temperatura controlada a 29-31°C.

Estágio: Um ano em cascos velhos

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 15557

(Alc. Rótulo: 20% Vol)

Álcool Vinho: 20,47%

Açúcares redutores: 112 (g/dm³)

Extracto seco total: 132,9 (g/dm³)

Acidez total: 4,12 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,83

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Julho 2009 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 23.000 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 162cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Para apreciar com o seu chocolate amargo 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.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2007/2008: NOTAS DO ENÓLOGO:

Ano absolutamente atípico em termos climáticos. Precipitação elevada e temperatura média bastante alta para o início da campanha. O mesmo se verificou em Fev e Mar.

Os altos valores de humidade e temperaturas conduziram a uma forte expansão vegetativa das plantas. O mês de Maio muito chuvoso e com fraco nível de insolação pelo que a floração decorre em condições difíceis e é necessário efectuar tratamentos fitossanitários devidamente posicionados.

Junho foi o mais chuvoso dos últimos 20 anos e regista temperaturas e insolação inferiores à média. Julho e Agosto registaram temperaturas pouco favoráveis e Agosto foi muito chuvoso. Foi sem dúvida este período que condicionou a maturação, atrasando-a de uma forma significativa.

Setembro foi generoso!

MIGUEL SOUSA

Completo com o vintage 2007 a minha Xª elaboração de Porto Vintage.

Tê-lo-ei sempre como uma referência por este aspecto, mas também porque representa o primeiro Vintage elaborado na nova adega da Quinta do Portal.

Para além disso é um Vintage com particularidades próprias. Um estilo que sem menosprezar a típica austeridade destes vinhos enquanto novos, apresenta-se como que moldado às novas exigências do mercado: Um vinho austero de aspecto, mas delicado no trato! Retinto quanto baste, exuberante frutado com notas de ameixa e figo preto, num perfil limpo e puro. Com o álcool bem integrado, a deixar perceber todo o carácter do fruto, da sua matriz. Equilibradíssimo, quase sedoso no ataque, segue-se o tanino firme a vincar a sua presença, complementado com uma acidez e álcool devidamente irmanadas e potenciadoras.

PAULO COUTINHO

2009.MAR.10