PORTAL

QUINTA dos MUROS VINTAGE 2014

VINHO DO PORTO

QUINTA DO
PORTAL
FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY

VARIEDADES:

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

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

Datas:

Uvas colhidas entre 20Set e 04 de Outubro

Produção: 4,6 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração em lagar e cuba de aço inoxidável a temperatura aprox. de 28-30ºC.

Estágio:

Um ano em casco, e engarrafamento ao segundo ano.

ANÁLISE QUÍMICA:	*REG.*	*19332*
Alc. Rótulo:	20,00%	
Álcool Vinho:	19,73%	
Açucares redutores:	110,0	(g/dm3)
Acidez Total:	3,6	(g/l)(Ác.Tart)
pH	3,92	

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:

JuLho de 2016 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 13880 garrafas e 60 magnums

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 155 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão:

É fácil harmonizar este Vintage novo… mas tem o seu lugar preferencial após um Jantar, onde apenas com alguns frutos secos pode promover à tertúlia.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano começou por um Outono /Inverno atípicos, com precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal.

Janeiro foi bastante chuvoso mas continuamos com temperaturas acima do normal.

O abrolhamento ocorreu entre a segunda e terceira semana de Março, iniciando-se o ciclo de uma forma bastante rápido, devido à disponibilidade de água no solo e às temperaturas elevadas.

De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, tendo-se verificado algum desavinho nas zonas mais altas. Neste período houve uma pressão de doença mais elevada que o normal.

Verão caracterizado por temperaturas moderadas e forte precipitação em Julho o que favoreceu um óptimo desenvolvimento da uva e exuberância da superfície foliar, criando forte expectativa em relação à qualidade da Vindima. No entanto Setembro trouxe chuva com persistência, o que deteriorou a qualidade de algumas castas e influenciou a correcta maturação das mesmas.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Produzido a partir de uvas da Quinta dos Muros na encosta nascente do vale do rio Pinhão, onde a Touriga Nacional exposta a sul encontra as condições ideias para fornecer toda a estrutura e complexidade além do fruto preto e maduro, e onde a Tinta Roriz, com exposição Poente empresta a acidez e frescura aromática a este Vintage. Obtemos assim, após vinificação em lagar e cuba, um Porto retinto com um atractivo violeta e aroma exuberante e fresco a frutos como amora e ameixa. Já em boca mostra-se inicialmente aveludado, bem equilibrado, mas logo surge todo o caracter sério onde os taninos mostram a sua garra, ajudados por uma bela acidez que deixam um final de boca longo e poderoso! Um porto sério, fresco e equilibrado como só o Vale do Pinhão sabe produzir!

PAULO COUTINHO

15-07-2016