

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

VINHO DO PORTO

QUINTA DO PORTAL
LATE BOTTLED VINTAGE 2009



92
Points



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 superiores 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
Agrónomo

NOTAS DO ENÓLOGO:

De cor ruby concentrado, mostra um frutado bem integrado com algumas notas de especiaria e cacau. Excelente presença em boca, taninos perfeitamente domados, um bouquet complexo e um final harmonioso e longo. Um LBV jovem e robusto com notas especiadas.

PAULO COUTINHO
Enólogo

VARIEDADES:

Castas: Touriga Nacional (35%), Tinta Roriz (35%), Touriga Franca (30%).

VINDIMA:

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

Data: De 10 a 15 de Setembro de 2009.

Produção: 4,5 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Maceração com controlo de temperatura (24-26°C).

Estágio: Cinco anos em velhos cascos de madeira e não filtrado.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 17580

Alc. rótulo: 20,00% vol

Álcool vinho: 19,89%

Açúcares redutores: 110,00 (g/dm³)

Acidez total: 3,3 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,99

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Outubro 2014 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 19.200 garrafas, 1200 1/2 garrafas e 100 magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 157 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Para apreciar com o seu gelado ou compota de baga vermelha, queijos suaves ou bebê-lo descontraidamente após o seu Jantar numa tertúlia entre amigos.