



QUINTA DO PORTAL

VERDELHO & SAUVIGNON BLANC 2013

IGP Duriense



QUINTA DO PORTAL

DOURO MOSCATEL GALEGO BRANCO 201

DOC DOURO



QUINTA DO PORTAL

COLHEITA ROSÉ 2013

DOC DOURO

Proveniente do nosso campo de ensaios, lançamos a segunda edição do casamento do Verdelho com o Sauvignon Blanc. Um branco para ser consumido jovem e portanto lançado mais cedo que os habituais brancos. Cada casta tem contributos distintos. Verdelho para uma acidez e mineralidade inebriante e uma presença séria em boca, e um Sauvignon que contribui para uma excelência aromática extremamente limpo, frutado e floral, juntamente com notas de cedro. Já em boca contribui para um volume de boca que equilibra na perfeição a forte acidez. Final sedutor pela sensação de frescura e complexidade.

Vinho que marca o nosso primeiro engarrafamento de um Moscatel do Douro seco. Uma casta que a Quinta do Portal tem sabido explorar, mostrando a sua polivalência e grandiosidade em diversos tipos de vinho. Revela aqui, uma atractiva exuberância floral, com aromas frescos e cítricos, lembrando flor de laranjeira, casca de laranja e rosa. Já em boca, mostra forte mineralidade e a mesma exuberância que encontramos no nariz, num estilo vivo, elegante e fresco. É o parceiro ideal para sushi, marisco e saladas. Um estilo de branco que não deixará de o surpreender nos jogos de harmonização à mesa.

Nos últimos anos temos procurado adaptar o estilo de rosé ao estilo procurado pelo consumidor, vinhos mais elegantes e frescos... mas ao mesmo tempo gastronómicos e sérios. Daí termos passado a recolher uvas com o objectivo único de elaborar o Rosé e vindo a utilizar menos mosto de sangria. Este 2013 é já ele todo de prensagem directa. Obtivemos assim um vinho de cor levemente rosada e elegante. Poderá atingir a cor salmão até ao Verão. Apresenta aromas intensos e cativante, predominando os frutos silvestres como morango, framboesa e também romã, chegando a lembrar chicletes. Muito boa acidez em boca, muito elegante e um frutado bem mais sério que os nasais. Um rosé gastronómico mas também excelente como aperitivo ou bebida de recepção!

Verdelho (48%) e Sauvignon Blanc (52%)

Moscatel Galego Branco (100%)

Tinta Roriz (50%), Touriga Nacional (40%) e Touriga Franca (10%)