

92
Points

Wine Spectator
LEARN MORE, DRINK BETTER



QUINTA DO PORTAL
COLHEITA TINTO 2011

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Castas: Tinta Roriz (60%), Touriga Nacional (25%), Touriga Franca (15%)

VINDIMA:

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

Data: De 6 a 27 de Setembro.

Yield: 6,0 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 23-24°C.

Estágio: Nove meses em cascos novos e usados de carvalho França.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 12027

(Alc. rótulo: 13,5% Vol)

Álcool vinho: 13,93%

Açúcares redutores: 1,3 (g/dm³)

Acidez total: 4,6 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,75

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Junho 2013 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 82.500 garrafas

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 79 cal/100ml

Outras informações: Para desfrutar nos primeiros anos de modo a tirar partido da frescura acompanhando pratos de carne ou caça. Servir a 15-16°C.

Quinta do Portal Colheita	2011	Wine Spectator	92 pts
Quinta do Portal Colheita	2010	Wine Enthusiast - Best Buy	90 pts
Quinta do Portal Colheita	2009	Wine Enthusiast - Top 100 Best Buy of the Year	93 pts
Quinta do Portal Colheita	2008	Wine Advocate	89 pts
		Wine Spectator - Savvy Shopper	89 pts
Quinta do Portal Colheita	2007	Wine Enthusiast	89 pts
		Wine & Spirits - Best Buy	89 pts
Quinta do Portal Colheita	2006	Wine Spectator - Smart Buy	89 pts
Quinta do Portal Colheita	2005	Wine & Spirits - Best Buy	92 pts
		Wine Enthusiast	91 pts
		Wine Spectator	90 pts

2013.MAI.28

92
Points

Wine Spectator
LEARN MORE, DRINK BETTER



QUINTA DO PORTAL
COLHEITA TINTO 2011

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

GRAPE VARIETIES AND PARCELS:

Varieties: Tinta Roriz (60%), Touriga Nacional (25%), Touriga Franca (15%)

HARVEST INFORMATION:

Type: Hand picked / transported in small cases

Date: 6th to 27th September

Yield: 6,0 tons/ha

VINIFICATION:

Fermenting tanks: Stainless steel vats

Fermentation: Maceration at temperature control at 23-24°C.

Ageing: 9 months in new (40%) and used (60%) French barrels

WINE ANALYSIS: REG. 12027

(Alc. on label: 13,5% Vol)

Alcohol in wine: 13,93%

Residual sugar: 1,3 (g/dm³)

Total acidity: 4,6 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,75

BOTTLING:

Date/type of closure: June 2013 with natural cork

Quantity: 58.000 bottles

NUTRITIONAL FACTS:

Caloric value: 79 cal/100ml

Other info: Enjoy during the next 5 years in order to get the most of its freshness at a temperature of 15-16°C.

Quinta do Portal Colheita	2011	Wine Spectator	92 pts
Quinta do Portal Colheita	2010	Wine Enthusiast - Best Buy	90 pts
Quinta do Portal Colheita	2009	Wine Enthusiast - Top 100 Best Buy of the Year	93 pts
Quinta do Portal Colheita	2008	Wine Advocate	89 pts
		Wine Spectator - Savvy Shopper	89 pts
Quinta do Portal Colheita	2007	Wine Enthusiast	89 pts
		Wine & Spirits - Best Buy	89 pts
Quinta do Portal Colheita	2006	Wine Spectator - Smart Buy	89 pts
Quinta do Portal Colheita	2005	Wine & Spirits - Best Buy	92 pts
		Wine Enthusiast	91 pts
		Wine Spectator	90 pts

2013.MAI.28