



QUINTA DO PORTAL MOSCATEL RESERVA 1996

DOC DOURO MOSCATEL

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Moscatel Galego 100%.

A VINDIMA:

Tipo de corte: Manual transportada em caixas.

Datas: Início de Setembro.

Produção: 3,75 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável.

Fermentação alcoólica: Temperatura controlada a 20-22°C.

Estágio: Lançado no mínimo 7 anos após colheita, este vinho é depois engarrafado todos os anos.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 05147

(Álc. rótulo: 18% Vol)

Álcool vinho: 18,30%

Açúcares redutores: 109,9 (g/dm³)

Acidez total: 5,0 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,35

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo de rolha: Engarrafamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop.

Quantidade: 11.500 garrafas por ano.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 147 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Servir fresco, sobretudo como vinho de sobremesa, com doces ou com um Foie de entrada. A 10-11°C com sobremesas geladas, ou 12-13°C para doces com ovos.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Este ano foi bastante frio, o que acabou por produzir vinhos mais elegantes mas mais aromáticos. A quantidade de fruto à nascença acima da média, aliada a temperaturas baixas deixava antever um ano complicado. As temperaturas amenas de Maio ainda vieram aumentar os receios.

Em meados de Junho tínhamos as vinhas bastantes saudáveis, mas com 15 dias de atraso na maturação. Com um Agosto pouco abrasador era evidente a grande necessidade de calor para amadurecer o fruto. A colheita do Moscatel acabou por ser feita em meados de Setembro, isto é, dentro da normalidade. Apesar de alguma chuva durante o período de vindima, em média foram dias relativamente secos e noites frias.

De modo que este ano acabou por ser benéfico a uma maturação equilibrada onde o perfil do moscatel acabou por ser muito beneficiado.

MIGUEL SOUSA
Agronomista

NOTAS DO ENÓLOGO:

O Moscatel Reserva da Quinta do Portal envelhece em cascos velhos de carvalho, bem ao estilo dos Tawnies velhos. De cor aloirada, este vinho apresenta aromas de pêra e maçã verdes, e um caramelizado sem nunca deixar a elegância.

Notas de amêndoa e outros frutos secos surgem a complexar o perfil aromático. Excelente balanço açúcar/acidez, que nos imprime sensações frescas e cítricas por um lado e por outro a complexidade dos vinhos estagiados em madeira velha.

PAULO COUTINHO
Enólogo