

Unidade de Produção de Vinhos Quinta do Portal

Trata-se uma unidade exemplar onde existe um grande respeito pela tradição mas onde foi aplicada a dose certa de modernidade. Permite à Quinta do Portal imprimir a identidade do Douro aos seus vinhos que se pretendem para um consumidor exigente, conhecedor e preocupado pelas questões de segurança alimentar e fruto de um desenvolvimento sustentado. Tudo isto respeitando a relação custo benefício espectável, em que o consumidor pretende após consumo do produto, retirar para si a grande parte da satisfação.

É portanto uma unidade apetrechada com equipamento que respeita o que é tradicional no Douro, nomeadamente prensas verticais e lagares de vinificação. Mas onde estes são construídos em materiais perfeitamente higienizáveis e automatizados. No caso dos lagares, eles estão munidos com controlo de temperatura que permite uma excelente gestão de fermentação e maceração.

É uma unidade onde existe um perfeito controlo do processo de fermentação, com controlo informático das temperaturas de fermentação, e onde a intervenção humana é apenas a indispensável.

Em termos de triagem de produto (controlo de qualidade de uvas), estamos equipados com uma triagem automática, evitando a subjectividade e falta de rendimento por cansaço, conseguindo inclusive ir mais longe na determinação do grau de maturação, em que é feito uma separação por densimetria, algo impensável via triagem manual.

A filosofia da adega, toda ela é pensada no perfeito respeito pela matéria prima, usando o mínimo de impulsão por bombagem. De modo que a adega tem dois pisos de trabalho, permitindo que algumas tarefas sejam feitas recorrendo à gravidade. De modo que as macerações quer em cuba quer em lagares estão robotizadas.

Uma particularidade a realçar, é que todo o vasilhame de sockagem está abrigado da luz directa, estando todos os reservatórios abrigados. No caso do vasilhame de madeira essas condições de stockagem são levadas ao rigor de estarem num edifício que permite monitorização e controlo das condições de temperatura e humidade.

Em relação ao processo de engarrafamento e logística, todo o processo se desenrola recorrendo à semi-automatização adaptada à dimensão e garantia de boa apresentação do produto.

Todo o processo é controlado e garantido em termos de segurança alimentar para o qual temos um laboratório próprio perfeitamente equipado, não descurando a garantia técnica e comercial do produto. Temos pois implementados os HACCP por forma a cumprir com o legalmente instituído.