



QUINTA DO PORTAL  
MURAL BRANCO 2012  
DOC DOURO

QUINTA DO  
**PORTAL**  
ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



[www.quintadoportal.com](http://www.quintadoportal.com)

**VARIEDADES:**

Malvasia Fina (45%); Codega do Larinho (30%);  
Gouveio (25%)

**A VINDIMA:**

**Tipo corte:**

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

**Datas:**

De 28 Setembro a 3 de Outubro.

**Produção:** 5,5 tons/ha

**ENOLOGIA:**

**Fermentação alcoólica:**

Em cuba de aço inoxidável, a uma  
temperatura controlada de 14°C.

**Estágio:**

O vinho permanece durante o estágio em cuba  
inox com as suas borras finas, de modo a  
garantir uma maior complexidade e  
longevidade do vinho.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 11523

**Alc. Rótulo:** 12,50%

**Álcool Vinho:** 12,67%

**Açúcares reductores:** 112 1,60 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 5,3 (g/l)(Ác.Tart)

**pH:** 3,24

**ENGARRAFAMENTO:**

**Data/Tipo rolha:**

Abril 2013 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 8.500 grfs

**INFORMAÇÃO ALIMENTAR:**

**VCalórico:** 72 cal/100ml

**Outras informações:**

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

**Sugestão:**

Perfeito acompanhante de peixes e mariscos.

**INFORMAÇÃO VITÍCOLA:**

Ano caracterizado por um Inverno muito seco  
e com temperaturas baixas.

Início de ciclo com as temperaturas mais altas  
verificadas desde 1931, seguindo-se um  
Novembro com precipitação significativa e  
ausência de precipitação e temperaturas  
médias baixas de Dezembro até início de  
Março.

Em Março houve um considerável aumento de  
temperatura, mas não influenciou o  
abrolhamento, que ocorreu de forma  
generalizada, na terceira e quarta semana do  
mês.

O desenvolvimento vegetativo decorreu de  
forma lenta durante todo o ciclo (devido à  
ausência de precipitação), realçando-se porém  
o mês de Maio caracterizado por  
temperaturas e precipitação elevadas, o que  
motivou um aumento da pressão de doenças.

O vingamento foi no entanto bom.  
Grande amplitude térmica em Julho e Agosto,  
com a precipitação ocorrida nos dias 14 e 15  
de Agosto, que foram extremamente  
importantes para uma boa maturação, e nos  
últimos dias de Setembro, que potenciou a  
qualidade das uvas por vindimar.

Refira-se ainda a queda de granizo que  
ocorreu no dia 25 de Julho em Celeirós que  
destruiu 90% da produção das nossas vinhas  
afectadas.

MIGUEL SOUSA

**NOTAS DO ENÓLOGO:**

De cor citrina brilhante, tem  
excelente intensidade aromática, com  
notas de pêssego e ananás. Na boca  
mostra uma bela acidez, um mineral  
elegante, deixando um final longo e  
refrescante. Perfeito acompanhante  
de saladas, pratos de peixe e  
mariscos.

PAULO COUTINHO