



QUINTA DO PORTAL MURAL TINTO 2011

DOC DOURO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

88
Points

WINEENTHUSIAST
MAGAZINE
BEST BUY

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano 2011 foi um desafio constante na Vinha. Tivemos uma floração precoce devido ao tempo quente de Abril e Maio (várias ondas de calor), que aliado a uma alta humidade nos obrigaram a efetuar diversos tratamentos. No final de Junho houve uma onda de calor que em alguns locais do Douro, se traduziu em queima das uvas, nomeadamente nas castas mais sensíveis como a Tinta Barroca. Junho fica igualmente marcado por amplitudes térmicas relevantes. No seguimento, também Julho foi relevante para o desenvolvimento da videira, uma vez que o podemos caracterizar como frio.

Foi um ano em que a precipitação no mês de Dezembro foi bastante elevada (factor importante no desenvolvimento posterior da vinha) e que nos meses de Outono/Inverno, de uma forma geral, foi normal.

A precipitação do fim de Agosto foi decisiva para a qualidade potencial do ano porque permitiu uma maturação excelente.

Estas condições levaram a que a vindima ocorresse com uma antecipação de 10 a 15 dias que o normal.

MIGUEL SOUSA
Agrónomo

NOTAS DO ENÓLOGO:

Por forma a respeitar a matéria prima, este vinho foi fermentado usando técnicas de gravidade e movimentações suaves no decorrer de todo o processo. Denso e profundo, revelando aromas de especiarias mas sobretudo frutos vermelhos. Na boca surge equilibrado, com taninos firmes e excelente acidez. Final longo e complexo, mostrando apetência a uma boa evolução na garrafa mas ao mesmo tempo dará prazer de o beber enquanto jovem.

PAULO COUTINHO
Enólogo

VARIEDADES:

Tinta Roriz (45%), Touriga Franca (40%)
and Touriga Nacional(15%).

VINDIMA:

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

Data: De 12 a 30 de Setembro.

Produção: 6,0 ton/ha.

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 25-26°C.

Estágio: 25% deste vinho estagia do volume em cascos usados de carvalho Francês, durante 9 meses.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 13616

(Álc. rótulo: 13,5% Vol)

Álcool vinho: 13,91%

Açúcares redutores: 0,70 (g/dm³)

Acidez total: 4,8 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,75

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidades: 60.000 garrafas

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 78 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Perfeito para acompanhar pratos de carne, podendo também ser harmonizado com alguns queijos.