



QUINTA DO PORTAL
MOSCATEL GALEGO BRANCO 2013

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Moscatel Galego Branco (100%)

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Datas:

18 de Setembro de 2013

Produção: 4,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

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

Estágio:

O vinho permanece durante o curto estágio (3 meses) em cuba inox com as suas borras finas, de modo a garantir alguma complexidade e longevidade natural do vinho.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 13024

Alc. Rótulo: 13,50%

Álcool Vinho: 13,87%

Açúcares redutores: 112 1,70 (g/dm³)

Acidez Total: 6,0 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,11

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

3 de Fevereiro de 2014

Quantidade: 4.000 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 78 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Servir a 10-12°C e pode usar um copo bem aberto! Não necessita do comum copo de branco.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano agrícola foi caracterizado por um Inverno muito chuvoso e frio, salientando-se a queda de neve ocorrida em Fevereiro a cotas relativamente baixas. Março foi o segundo mais chuvoso dos últimos 50 anos, registando igualmente temperaturas baixas.

Com abrolhamento na última semana de Março, iniciou-se o ciclo de uma forma lenta. Apesar da grande disponibilidade de água no solo, o ciclo vegetativo desenvolveu-se de forma lenta, dadas as baixas temperaturas de Maio e Junho.

O verão caracterizou-se por ser bastante quente e seco. Assim, e após uma boa floração e vingamento, a vinha ressentiu-se no final do mês de Agosto com a falta de água disponível, sobretudo nas vinhas de menor altitude.

As condições climáticas da Primavera/Verão, resultaram numa incidência de pressão de doença relativamente baixa.

Setembro teve um início quente e seco, sendo que os últimos 5 dias e os primeiros 4 dias de Outubro foram chuvosos, condicionando os trabalhos de vindima. Depois as condições climáticas foram mais estáveis, permitindo um normal decorrer da vindima.

Período de vindima: 16 de Setembro a 17 de Outubro.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Vinho que marca o nosso primeiro engarrafamento de um Moscatel do Douro seco. Uma casta que a Quinta do Portal tem sabido explorar, mostrando a sua polivalência e grandiosidade em diversos tipos de vinho. Revela aqui, uma atractiva exuberância floral, com aromas frescos e cítricos, lembrando flor de laranjeira, casca de laranja e rosa. Já em boca, mostra forte mineralidade e a mesma exuberância que encontramos no nariz, num estilo vivo, elegante e fresco. É o parceiro ideal para sushi, marisco e saladas, nos primeiros meses de evolução na garrafa. Perdendo a juventude que o caracteriza, vai adorá-lo com peixes grelhados e certas carnes brancas. Um estilo de branco que não deixará de o surpreender nos jogos de harmonização à mesa.

PAULO COUTINHO