



QUINTA DO PORTAL  
MOSCATEL GALEGO BRANCO 2013

DOC DOURO

QUINTA DO  
**PORTAL**  
ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



[www.quintadoportal.com](http://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/dm<sup>3</sup>)

**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