

94  
Points



QUINTA DO PORTAL  
AURU TINTO 2011

DOC DOURO RED

QUINTA DO  
**PORTAL**

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



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

#### 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:

O Quinta do Portal Auru 2011 congrega a excelência do Douro. Este vinho único, de produção muito limitada, resulta de um blend da habitual Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Francesa, que é depois vinificado em pequenos lagares que nos permite uma abordagem muito íntima no processo, respeitando ao máximo o fruto, realizando uma extração muito suave. Concentrado na cor violeta, destacam-se no nariz, notas de fruto preto e um leve apimentado. Na boca, revela forte personalidade, com um final expressivo e lascivamente prolongado. Um vinho superno e exclusivo que irá evoluir na perfeição em garrafa. AURU. OURO. DOURO

PAULO COUTINHO  
Enólogo

#### VARIETADES:

**Castas:** Touriga Nacional (55%), Tinta Roriz (40%) e Touriga Franca (5%).

#### VINDIMA:

**Tipo corte:** Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

**Data:** De 20 a 21 de Setembro.

**Yield:** 5,0 ton/ha

#### ENOLOGIA:

**Fermentação alcoólica:** Maceração em pequenos lagares a temperatura controlada de 26-28°C.

**Estágio:** Estágio de 14 Meses em cascos novos de carvalho Françaes.

#### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 13193

(Alc. rótulo: 14,50% Vol)

**Álcool vinho:** 14,71%

**Açúcares redutores:** 1,00 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 5,2 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,7

#### ENGARRAFAMENTO:

**Data/tipo de rolha:** Julho de 2014, com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 5.120 garrafas, 137 magnum e 18 dupla magnum.

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 82 cal/100ml

**Outras informações:** Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

**Sugestão:** Pode optar por consumir já, mas trata-se de um vinho com grande capacidade de envelhecer em cave (até mais que 10anos). Harmonize com a sua carne preferida e queijos fortes. Servir a 16-17°C.