



QUINTA DO PORTAL GRANDE RESERVA 2009

VQPRD DOURO RED

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Situações extremas provocadas, eventualmente, pelas alterações climáticas foram este ano notórias. Vários dias, entre Dezembro e Janeiro, com queda de neve, sendo que a 10 de Janeiro este fenómeno ocorreu a cotas muito baixas (200mt). Já Fevereiro e Março (abrolhamento) registaram temperaturas superiores ao habitual, tendo provocado uma actividade significativa na videira. Durante a floração (Maio), as temperaturas máximas superiores a 30°C e a precipitação quase inexistente ajudaram a um bom vingamento dos cachos. O calor foi nota dominante nos meses que se seguiram, o que foi determinante para o não aparecimento de doenças criptogâmicas, apesar de alguma precipitação em Junho e Julho. Agosto é sempre um mês crucial para a colheita no Douro. Tempo bastante quente e seco, condicionou as maturações fenólicas, pelo que entramos em Setembro a "pedir" precipitação! Acabamos por efectuar a vindima num Setembro que se veio a demonstrar o mais seco dos últimos 22 anos!

MIGUEL SOUSA
Agrónomo

NOTAS DO ENÓLOGO:

A fruta e a acidez são duas características da vindima de 2009. Depois do grande reserva 2007, no seu estilo elegante e uma acidez fantástica, surge esta colheita com uma menor acidez mas muito apelativa e que equilibra na perfeição este estilo mais austero desta colheita que se mostra mais encorpada e madura. Apresenta-se pois com cor bem carregada, um frutado bem maduro como a amora e cereja. Já em boca mostra uns taninos possantes mas redondos a dar conta deste estilo mais possante. Termina longo e complexo com um tostado bem integrado. Dependendo da decisão em termos de harmonização, poderá apreciá-lo desde já ou então decidir pelo sua evolução em garrafa que se antevê frutuosa.

PAULO COUTINHO
Enólogo

VARIEDADES:

Castas: Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (30%) e Touriga Franca (10%).

VINDIMA:

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

Data: De 14 a 25 de Setembro.

Yield: 5,3 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 24-26°C.

Estágio: Estágio de 12 Meses em cascos novos de carvalho Françaes.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 08457

(Alc. rótulo: 13,5% Vol)

Álcool vinho: 13,90%

Açúcares redutores: 1,8 (g/dm3)

Acidez total: 5,47 (g/dm3)(Ác. Tart.)

pH: 3,76

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Junho 2011

com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 20.355 garrafas

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 78 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Para apreciar juntamente com a sua carne preferida ou queijos. Pode optar por envelhecer na sua cave até mais de 10 anos.