



QUINTA DO PORTAL
LATE HARVEST 2009
DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



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 sup 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

NOTAS DO ENÓLOGO:

Trata-se de mais um Colheita Tardia feito apartir de diversas castas por forma a obter algo de mais completo! Usamos a casta moscatel que concentrou na videira por desidratação e que personaliza aromaticamente este vinho, o Rabigato já com alguma botritis fornece complexidade e o Viosinho que vem harmonizar com a sua acidez foi desidratada em palha. Apresenta uma cor citrica fruto do cuidado com que sempre foi tratada a uva e mosto, apresenta aromas exóticos e frutados de nectarina e alperce, bem como flor de laranjeira. Muito elegante em boca, mas com a complexidade suficiente para nos deixar baralhados. Um final de boca muito sedutor e longo.

PAULO COUTINHO

VARIEDADES:

Rabigato (40%), Moscatel (40%) e Viosinho (20%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Datas:

15Out para Moscatel e 19 de Nov para Viosinho e Rabigato.

Produção: 2,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 12-14°C.

Estágio:

O mosto depois de obtido, fermentou e estagiou em barricas usadas de carvalho francês.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 09321

Alc. Rótulo: 12,00%

Álcool Vinho: 12,11%

Açúcares redutores: 112 125,00 (g/dm³)

Acidez Total: 6,81 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,2

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Outubro 2011 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 816 grfs de 375ml

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 0 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Perfeito para satisfazer o seu mais ambicioso capricho! De facto

a polivalência deste vinho é enorme, dado o seu excelente equilíbrio, pode usar em entradas com foie gras, ou qualquer outra entrada com agridoces.

Como vinho de sobremesa, acompanha os pratos mais conventuais aos doces mais moderados usando fruta fresca laminada. Tudo isto sem temer o sentimento de culpa por desejar novo traço!