



## QUINTA DO PORTAL PORTAL RESERVA 2011

DOURO DOC

# QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



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

### VARIEDADES:

**Castas:** Touriga Nacional (45%), Tinta Roriz (40%) e Touriga Franca (15%).

### VINDIMA:

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

**Data:** De 6 a 27 de Setembro.

**Yield:** 6,0 ton/ha

### ENOLOGIA:

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

**Estágio:** 9 Meses em cascos novos de carvalho Françaes.

### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 12028

(Alc. rótulo: 14,0% Vol)

**Álcool vinho:** 14,48%

**Açúcares redutores:** 0,90 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 4,9 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,83

### ENGARRAFAMENTO:

**Data/tipo de rolha:** Agosto 2013

com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 26.521 garrafas e 63 Magnums.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 81 cal/100ml

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

**Sugestão:** Para desfrutar já ou envelhecer mais uns anos em cave, com os seus assados preferidos e queijos fortes. Servir a 16-17°C.

### 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:

Com este Reserva vamos completando uma série de vinhos sérios que a colheita de 2011 nos proporcionou. Este Reserva apresenta cor concentrada, evidencia aromas de fruta preta e madura, elegantes aromas florais em perfeita harmonia com as notas de carvalho. Mostra-se bem harmonioso em boca, com taninos firmes e expressivos, mas bem envolvidos pelo volume e viva acidez. Final longo, e complexo que augura um belo perfil após algum tempo mais em garrafa, mas não deixe de usufruí-lo nesta fase mais jovem, bastando para isso dar-lhe o necessário tempo de se mostrar no copo com leve oxigenação.

PAULO COUTINHO  
Enólogo