



QUINTA DO PORTAL
COLHEITA TINTO 2011

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Tinta Roriz (60%), Touriga Nacional (25%),
Touriga Franca (15%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

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

Datas:

De 6 a 27 de Setembro.

Produção: 6,0 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração em cuba inox a temperatura
controlada de 23-24°C.

Estágio:

Nove meses em cascos novos e usados de
carvalho Françaes.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 12027

Alc. Rótulo: 13,50%

Álcool Vinho: 13,93%

Açúcares redutores: 112 1,30 (g/dm³)

Acidez Total: 4,6 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,75

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Junho 2013 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 82.500 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 79 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Para desfrutar nos primeiros anos de modo a
tirar partido da frescura acompanhando
pratos de carne ou caça.

Servir a 15-16°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

NOTAS DO ENÓLOGO:

Vinificado a temperaturas moderadas, estas uvas deram origem a um vinho de perfil aromático, marcado pela extraordinária Tinta Roriz, que continua a grande responsável pelo aroma intenso de fruto vermelho nomeadamente cereja e alguma amora. De cor Ruby, evidencia aromas de frutos vermelhos e especiarias, adornados com notas de madeira. Estruturado e fresco em boca, apresenta uma excelente acidez e taninos firmes. Com um final longo, sedutor e complexo. Não deixe de usufruir deste frutado e fresco Douro desde já. Mas esteja certo que o surpreenderá após algum envelhecimento em garrafa.

PAULO COUTINHO

28-05-2013