



## QUINTA DO PORTAL Verdelho & Sauvignon Blanc 2012

IGP Duriense

# QUINTA DO PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



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

### VARIEDADES:

Verdelho (40%) e Sauvignon Blanc (60%).

### A VINDIMA:

#### Tipo corte:

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

### Datas:

17 e 18 de Setembro 2012.

**Produção:** 5,5 tons/ha

### ENOLOGIA:

#### Fermentação alcoólica:

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

#### Estágio:

O vinho permanece durante o estágio em cuba inox com as suas borras finas, de modo a garantir uma maior complexidade e longevidade do vinho.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 11682

**Alc. Rótulo:** 13,50%

**Álcool Vinho:** 13,81%

**Açúcares redutores:** 112 1,60 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 5,5 (g/l)(Ac.Tart)

**pH:** 3,18

### ENGARRAFAMENTO:

#### Data/Tipo rolha:

Abril 2013 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 3.000 grfs

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**VCalórico:** 78 cal/100ml

#### Outras informações:

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

#### Sugestão:

Deve servir-se fresco como aperitivo ou a acompanhar pratos de pescado, ou se preferir carnes brancas. Servir preferencialmente a 12°C.

### INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Ano caracterizado por um Inverno muito seco e com temperaturas baixas.

Início de ciclo com as temperaturas mais altas verificadas desde 1931, seguindo-se em Novembro com precipitação significativa e ausência de precipitação e temperaturas médias baixas de Dezembro até início de Março.

Em Março houve um considerável aumento de temperatura, mas não influenciou o abrolhamento, que ocorreu de forma generalizada, na terceira e quarta semana do mês.

O desenvolvimento vegetativo decorreu de forma lenta durante todo o ciclo (devido à ausência de precipitação), realçando-se porém o mês de Maio caracterizado por temperaturas e precipitação elevadas, o que motivou um aumento da pressão de doenças. O vingamento foi no entanto bom.

Grande amplitude térmica em Julho e Agosto, com a precipitação ocorrida nos dias 14 e 15 de Agosto, que foram extremamente importantes para uma boa maturação, e nos últimos dias de Setembro, que potenciou a qualidade das uvas por vindimar.

Refira-se ainda a queda de granizo que ocorreu no dia 25 de Julho em Celeirós que destruiu 90% da produção das nossas vinhas afectadas.

MIGUEL SOUSA

### NOTAS DO ENÓLOGO:

Proveniente do nosso campo de ensaios, sai este ano um branco diferente do que é habitual na Quinta do Portal.

Um casamento entre duas castas onde cada uma tem contributos distintos. Verdelho para uma acidez e mineralidade inebriante e uma presença séria em boca, e um Sauvignon que contribui para uma excelência aromática extremamente limpo, frutado e floral, juntamente com notas de cedro.

Já em boca contribui para um volume de boca que equilibra na perfeição a forte acidez. Final sedutor pela sensação de frescura e complexidade.

PAULO COUTINHO

02-04-2013

V&SB12, VO