

90  
pts

WINEENTHUSIAST  
MAGAZINE



QUINTA DO PORTAL  
6 BARRELS

VINHO DO PORTO

QUINTA DO  
PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL



www.quintadoportal.com

#### INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

A cultura da vinha no Douro, a primeira Região Demarcada do Mundo, perde-se na memória do tempo. Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do rio Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características particulares, a região estende-se por uma área total de 250.000ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

A Quinta do Portal possui as suas propriedades na sub-região do Cima-Corgo, que se tem manifestado muito equilibrada no que toca à resistência das alterações climáticas.

Com 5 propriedades, Quinta do Portal, Quinta do Confradeiro, Quinta dos Muros, Quinta da Abelheira e Quinta das Manueles, possui uma área útil total de vinha de cerca de 100ha, que dadas as diversas altitudes, exposições e diferentes castas, geram a excelência da matéria-prima (uva) destinada aos vários vinhos elaborados.

MIGUEL SOUSA  
Agrónomo

#### NOTAS DO ENÓLOGO:

Denominado tawny devido à sua típica cor alourada, este vinho é o que introduz a gama de Tawnies Velhos de Idade. Os 10, 20 30 e 40 anos. Tratando-se de um tawny relativamente jovem, apresenta ainda algum carácter frutado, fresco e apelativo. De um alourado muito atraente, já revela aromas a frutos secos a torrefacção e a especiarias, mas notam-se ainda as notas de laranja. Surge macio e equilibrado na boca, com a complexidade evidente de um Porto que sendo jovem, já tende para a complexidade das especiarias. Um Tawny de grande qualidade que enaltecerá a sua sobremesa. grande qualidade que enaltecerá a sua sobremesa.

PAULO COUTINHO  
Enólogo

#### VARIETADES:

**Castas:** Castas Tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca e Touriga Nacional.

#### VINDIMA:

**Tipo corte:** Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

**Data:** Normalmente durante mês de Setembro/Outubro.

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

#### ENOLOGIA:

**Fermentação alcoólica:** Maceração com uma temperatura aproximada. de 28-30°C

**Estágio:** Envelhecimento de aprox. sete anos.

#### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 16465

(Alc. rótulo: 20,00% Vol)

**Álcool vinho:** 19,88% Vol.

**Açúcares redutores:** 100,2 (g/dm<sup>3</sup>)

**Extracto seco total :** 118,1 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 3,44 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,64

#### ENGARRAFAMENTO:

**Data/tipo de rolha:** Engarrafamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop.

**Quantidade:** 9.000 garrafas por ano.

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 153 cal/100ml

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

**Sugestão:** Servir a uma temperatura de 12°C. Será sem dúvida um perfeito acompanhante de pudins, fruta ou queijos.