



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/dm³)

Extracto seco total : 118,1 (g/dm³)

Acidez total: 3,44 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,64

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Engarraframento 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.