



# PORTAL QUINTA DOS MUROS VINTAGE 2014

VINHO DO PORTO

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL



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



## INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano começou por um Outono /Inverno atípicos, com precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal.

Janeiro foi bastante chuvoso mas continuamos com temperaturas acima do normal.

O abrolhamento ocorreu entre a segunda e terceira semana de Março, iniciando-se o ciclo de uma forma bastante rápido, devido à disponibilidade de água no solo e às temperaturas elevadas.

De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, tendo-se verificado algum desavinho nas zonas mais altas. Neste período houve uma pressão de doença mais elevada que o normal.

Verão caracterizado por temperaturas moderadas e forte precipitação em Julho o que favoreceu um óptimo desenvolvimento da uva e exuberância da superfície foliar, criando forte expectativa em relação à qualidade da vindima. No entanto Setembro trouxe chuva com persistência, o que deteriorou a qualidade de algumas castas e influenciou a correcta maturação das mesmas.

MIGUEL SOUSA  
Agrónomo

## NOTAS DO ENÓLOGO:

Produzido a partir de uvas da Quinta dos Muros na encosta nascente do vale do rio Pinhão, onde a Touriga Nacional exposta a sul encontra as condições ideais para fornecer toda a estrutura e complexidade além do fruto preto e maduro, e onde a Tinta Roriz, com exposição Poente empresta a acidez e frescura aromática a este Vintage. Obtemos assim, após vinificação em lagar e cuba, um Porto retinto com um atractivo violeta e aroma exuberante e fresco a frutos como amora e ameixa. Já em boca mostra-se inicialmente aveludado, bem equilibrado, mas logo surge todo o carácter sério onde os taninos mostram a sua garra, ajudados por uma bela acidez que deixam um final de boca longo e poderoso! Um porto sério, fresco e equilibrado como só o Vale do Pinhão sabe produzir!

PAULO COUTINHO  
Enólogo

## VARIETADES:

**Castas:** Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (30%), Touriga Franca (30%).

## VINDIMA:

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

**Data:** Uvas colhidas entre 20Set e 04 de Outubro.

**Yield:** 4,6 ton/ha

## ENOLOGIA:

**Fermentação alcoólica:** Maceração em lagar e cuba de aço inoxidável a temperatura aprox. de 28-30°C.

**Estágio:** Um ano em casco, e engarrafamento ao segundo ano.

## ANÁLISE QUÍMICA: REG. 19332

(Alc. rótulo: 20,00% Vol)

**Álcool vinho:** 19,73% Vol.

**Açúcares redutores:** 110,0 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 3,6 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,92

## ENGARRAFAMENTO:

**Data/tipo de rolha:** Julho de 2016 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 13880 garrafas e 60 magnums.

## INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 76 cal/100ml

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

**Sugestão:** É fácil harmonizar este Vintage novo... mas tem o seu lugar preferencial após um Jantar, onde apenas com alguns frutos secos pode promover à tertúlia.