



QUINTA DO PORTAL

VINTAGE PORTO 1995

DOC PORTO

QUINTA DO  
**PORTAL**

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

#### CASTAS E PARCELAS:

**Variiedades:** Castas Tradicionais da Região Demarcada do Douro, predominando a Tinta Roriz e Touriga Nacional

#### A VINDIMA:

**Tipo corte:** Manual transportada em caixas.

**Datas:** 12 de Setembro

**Produção:** 5,0 tons/ha

#### ENOLOGIA:

**Cuba de fermentação:** Método tradicional em Lagar

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

**Estágio:** Envelhecimento de dois anos em cascos.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 10358

**(Alc. Rótulo:** 19% Vol)

**Álcool Vinho:** 19,20%

**Açúcares redutores:** 98,2 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 4,28 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,52

#### ENGARRAFAMENTO:

**Data/Tipo rolha:** Julho 1998/ rolha natural

**Quantidade:** 13.300 garrafas

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 147 cal/100ml

**Outras informações:** Pode ser incluído em dieta vegetariana.

**Sugestão:** Servir a uma temp. de 16-18°C com chocolate ou queijo, mas claro que poderá ser apreciado por si só. Conservar em local fresco e seco, para poder apreciar toda a sua qualidade.

#### INFORMAÇÃO VITÍCOLA GERAL:

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 Manuelas, 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

#### NOTAS DO ENÓLOGO:

Este vintage 1995 é o primeiro vintage da empresa. O primeiro de um longo caminho entretanto percorrido. Tratando-se de um vintage já com idade apreciável, necessita sempre de decantação, não só para oxigenar um pouco mas também para separar os sedimentos formados com o envelhecimento. Deverá manter a garrafa de pé durante umas horas. Verá que encontrará uma evolução extraordinária, cativante logo no nariz. Aroma de ameixa seca e especiaria, terroso, fresco. Na boca encontrará um vinho sedoso, conversador. Irá ter oportunidade de ver um vinho em evolução. Inicia elegante, logo surge possante mas sempre aveludado. Terminará longo e aprazível. uma verdadeira descoberta. PAULO COUTINHO

2010.JUL.02

VTG 95, V1