



QUINTA DO PORTAL VINTAGE PORTO 1999

VINHO DO PORTO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



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 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
Agrónomo

NOTAS DO ENÓLOGO:

Cor com boa concentração, profunda. A evolução em garrafa predomina nos aromas terciários deste Vintage, muito complexo mas ainda fresco. Apresenta um fruto preto comportado, figo e canela! Muito harmonioso em boca, elegante no primeiro contacto e explosivo no final. Um Porto que continua a evoluir, não deixando de lado as suas principais características: Frutado (agora na versão compotada) e elegância!

PAULO COUTINHO
Enólogo

VARIEDADES:

Castas: Castas Tradicionais da Região Demarcada do Douro, predominando a Tinta Roriz (60%) e Touriga Nacional (40%).

VINDIMA:

Tipo corte: Vindima manual sendo depois transportada em pequenas caixas (max 25Kg).
Data: 16 /17 de Setembro e 23/24 de Setembro.
Produção: 5,5 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Maceração com uma temperatura aprox. de 28-31°C.
Estágio: Um ano em casco, e engarrafamento ao segundo ano.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 11375

(Alc. rótulo: 20,00% Vol)

Álcool vinho: 19,90%

Açúcares redutores: 100,2 (g/dm³)

Acidez total: 3,68 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,76

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Julho de 2001, com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 40.047 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 152 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Poderá ser apreciado por si só ou como um acompanhante de chocolate amargo ou queijos suaves de pasta dura.