



## QUINTA DO PORTAL VINTAGE 2000

VINHO DO PORTO

# QUINTA DO PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



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

### INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Nos meses de Abril e Maio os níveis de precipitação apresentaram valores anormais, o que teve um efeito negativo na floração e criou condições para o aparecimento de mildio, afectando de forma decisiva o rendimento das videiras. Contudo, as boas condições climatéricas que se verificaram em Junho e Julho permitiram que a maturação progredisse muito bem, nomeadamente nas castas Touriga Nacional e Touriga Franca, e ainda na Tinta Roriz que se revelou incrivelmente regular. Seguiu-se um Verão longo, quente e seco em que a chuva apenas visitou o vale do Pinhão nos dias 22 e 24 de Agosto, e novamente a 11 de Setembro. A ocorrência desta precipitação, em momentos chave, teve um impacto muito forte e positivo na qualidade dos vinhos de 2000.

MIGUEL SOUSA

### NOTAS DO ENÓLOGO:

Um belo exemplo do que a colheita de 2000 produziu! Cor profunda, nariz onde os aromas terciários estão bem integrados com a frescura e juventude dada pelo fruto preto maduro! Boa personalidade em boca, vigoroso mas muito bem integrado e harmonizado com o volume e frescura dada pela acidez. Um Porto que ainda está para durar, fácil de harmonizar com pratos fortes, mas dá muito prazer bebê-lo sózinho! Um Vintage com potencial de envelhecimento, mas um vinho a descobrir nesta fase de envelhecimento!  
PAULO COUTINHO

### VARIETADES:

Castas Tradicionais da Região Demarcada do Douro, predominando a Tinta Roriz e Touriga Nacional.

### A VINDIMA:

#### Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em pequenas caixas (max 25Kg).

### Datas:

De 19 a 23 de Setembro.

**Produção:** 5,0 tons/ha

### ENOLOGIA:

#### Fermentação alcoólica:

Maceração em lagar e cuba de aço inoxidável a temperatura aprox. de 29-31°C.

#### Estágio:

Um ano em casco, e engarrafamento ao segundo ano.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 11907

**Alc. Rótulo:** 20,00%

**Álcool Vinho:** 20,10%

**Açúcares redutores:** 112 93,40 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 5,08 Tart

**pH:** 3,77

### ENGARRAFAMENTO:

#### Data/Tipo rolha:

Julho de 2002, com rolha de cortiça natural.

#### Quantidade:

25.535 garrafas e 2.018 magnuns.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**VCalórico:** 149,92 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.