



PORTAL
PORTO VINTAGE 2000

PORT WINE

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTADOPORTAL.COM

VARIEDADES:

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

VINDIMA:

Tipo corte: Vindima manual, sendo depois transportada em pequenas caixas (max. 25kg).

Data: De 19 a 23 de Setembro.

Produção: 5,0 ton/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 engarrafado ao segundo ano.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 11907

Álcool: 20,10%

Açúcares redutores: 93,40 (g/dm³)

Acidez total: 5,08 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,77

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Julho de 2002, com rolha de cortiça natural

Quantidade: 25.535 garrafas e 2.018 magnuns.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 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.

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 míldio, afectando de forma decisiva o rendimento das videiras. Contudo, as boas condições climáticas que se verificaram em Junho e Julho permitiram que a maturação progredisse muito bem, nomeadamente nas castas Touriga Nacional, 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 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 sozinho! Um Vintage com potencial de envelhecimento, mas um vinho a descobrir nesta fase de envelhecimento!

PAULO COUTINHO