



QUINTA DO PORTAL  
AURU TINTO 2001

DOC DOURO

# QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



#### VARIEDADES:

Tinta Roriz (50%) e Touriga Nacional (50%).

#### A VINDIMA:

##### Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

#### Datas:

15 de Setembro para a Tinta Roriz e 24 de Setembro para a Touriga Nacional.

**Produção:** 5,5 tons/ha

#### ENOLOGIA:

##### Fermentação alcoólica:

Maceração em pequenos lagares a temperatura controlada de 28-30°C e usando técnicas de gravidade para movimentação de uva/mosto/vinho.

##### Estágio:

Estágio de 14 Meses em cascos novos de carvalho Francês.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 200306078

<b>Alc. Rótulo:</b>	14,50%
<b>Álcool Vinho:</b>	14,68%
<b>Açúcares redutores:</b>	0,0 (g/dm <sup>3</sup> )
<b>Acidez Total:</b>	5,0 (g/l)(Ác.Tart)
<b>pH</b>	3,61

#### ENGARRAFAMENTO

##### Data/Tipo rolha:

Agosto de 2003 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 2.777 garrafas e 162 magnums.

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**VCalórico:** 84 cal/100ml

##### Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

##### Sugestão:

Apesar de poder apreciar o vinho desde a sua abertura, tente decantá-lo umas seis horas antes, com o vinho à temperatura de serviço (13-14°C).

#### 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

#### NOTAS DO ENÓLOGO:

Quando abrir a garrafa, verá que o vinho estará algo fechado. Decante-o e dê-lhe no mínimo 30 minutos para começar a apreciá-lo. Começam logo a surgir aromas licorados, cacau, canela, bem como notas da madeira onde estagiou. Em boca mostra-se vivo, com uma bela acidez, taninos sedosos, e um final de boca sedutor. Um grande tinto que continua a ter uma evolução fantástica em garrafa.  
PAULO COUTINHO