



QUINTA DO PORTAL VINTAGE 2004

VINHO DO PORTO

QUINTA DO PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (30%),
Touriga Franca (30%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

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

Datas:

De 23 a 30 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. 13979

Alc. Rótulo: 20,00%

Álcool Vinho: 19,88%

Açúcares redutores: 112 107,70 (g/dm³)

Acidez Total: 4,06 Tart

pH: 3,78

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Junho de 2006, com rolha de cortiça natural.

Quantidade:

9.845 garrafas e 241 magnuns.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 154,408 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão:

Para apreciar com o seu chocolate amargo,
gelado de frutos vermelhos ou ainda se o
preferir, na companhia do seu charuto.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano foi caracterizado fundamentalmente por um Inverno bastante frio e pouco chuvoso que condicionaram o abrolhamento atrasando-o. Importa considerar as temperaturas e luminosidade elevadas de Junho como contributos para o acelerar do ciclo vegetativo. Durante os meses de Verão as temperaturas máximas foram elevadas sendo, no entanto Agosto um mês com uma temperatura média abaixo do normal, com precipitação moderada ocorrida na segunda semana, o que foi positiva para o desenvolvimento da maturação. A conjugação dos factores climáticos anteriormente descritos fez que os tratamentos fitossanitários fossem praticamente nulos. O clima durante toda a vindima manteve-se estável, podendo mesmo afirmar-se que durante grande parte da colheita as temperaturas foram elevadas.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Cor concentrada, frutado maduro e envolvente! Em prova mostra-se volumoso, sustentado por uma estrutura elegante, e bem fresco. Um bom compromisso entre o vinho portentoso para confecções mais elaboradas e o elegante para um consumo descontraído num final de refeição.

PAULO COUTINHO