



QUINTA DO PORTAL VINTAGE 2005

VINHO DO PORTO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Touriga Nacional (50%), Tinta Roriz (30%),
Touriga Franca e Tinta Barroca (20%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

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

Datas:

De 16 a 23 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. 14561

Alc. Rótulo: 20,00%

Álcool Vinho: 19,86%

Açúcares redutores: 112 115,50 (g/dm³)

Acidez Total: 4,44 Tart

pH: 3,93

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Setembro de 2007, com rolha de cortiça
natural.

Quantidade:

12.889 garrafas e 300 magnuns e 1000

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 157,416 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. Se
quiser emoções mais fortes, experimente-o
com um terrincho velho, macerado em
azeite DOP trás-os-montes, enquanto este
vintage está jovem! Servir a 16-17°C e
sempre decantado.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O Inverno de 2004/2005 foi extremamente
frio e seco deixando as reservas de água no
solo muito baixas. Devido ao tempo frio e à
falta de água a fase de crescimento começou
com a rebentação que aconteceu a 24 de
Março. Toda a fase de crescimento foi
marcada pelo fraco vigor e com todas as
castas a apresentarem cachos de pequenas
dimensões. Registou-se pouca pluviosidade na
primavera manifestamente insuficiente para
promover algum vigor e repor a reserva de
água nos solos. De 16 de Maio até 6 de
Setembro não se registou qualquer
pluviosidade, tendo-se mesmo registado três
vagas de calor (Junho, Julho e na primeira
semana de Agosto) que causaram um
considerável grau de stress nas vinhas, tendo-
se registado a perda de folhas
prematuramente em algumas castas.
Felizmente a seca foi aliviada pela chuva que
ocorreu entre 6 a 9 de Setembro, com níveis
que variaram entre os 20 e os 30 mm. Esta
chuva foi uma bênção que veio permitir que a
maturação se completasse de modo a originar
uma colheita equilibrada. O grau sanitário foi
dos melhores das últimas décadas.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

De cor carregada e frutado maduro e
envolvente este vintage seduz logo ao
primeiro contacto. Na prova revela-se
cheio, sedoso, com uma estrutura
elegante, com excelente fruto
retronasal. A bela acidez e complexo
final, convida-nos ao próximo trago!
PAULO COUTINHO

10-02-2012

VTG05 v2