



## QUINTA DO PORTAL VINTAGE PORT 2006

VINHO DO PORTO

# QUINTA DO PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



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

### INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Existiram dois picos de calor concretamente no final de Maio e em Julho, com situações extremas de precipitação em Junho (cerca de 40mm num dia). Forte queda de granizo em Junho que condicionou o comportamento de algumas vinhas afectando a sua produção/qualidade. Em Agosto existiu também uma forte precipitação para a época o que fez aumentar a expectativa em relação à colheita. Durante a fase inicial da vindima o tempo manteve-se quente e seco e a partir de 25 de Setembro tornou-se instável com bastante precipitação o que condicionou a colheita.

MIGUEL SOUSA

### NOTAS DO ENÓLOGO:

De cor carregada e viva, mostra-se exuberante no aroma com forte carácter de fruto vermelho maduro. Na boca mostra a sua garra com os taninos domados mas a marcar presença e a necessitar de algum estágio em garrafa. Bela acidez e um bom compromisso para o seu futuro na cave. Mas não se deixe influenciar e deixar de o apreciar enquanto novo com alguma criatividade no seu consumo.

PAULO COUTINHO

### CASTAS E PARCELAS:

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

**Parcelas:** Quinta dos Muros.

### A VINDIMA:

**Tipo corte:** Manual/ transportada em caixas.

**Datas:** 15 a 25 de Setembro.

**Produção:** 4,5 tons/ha.

### ENOLOGIA:

**Esmagamento:** Uvas desengaçadas e esmagadas.

**Cuba de fermentação:** Lagar mecânico e parte em cuba inox.

**Fermentação alcoólica:** Maceração a 29-31°C.

**Estágio:** Um ano em tonel de madeira velha.

**Estabilização pelo frio:** Não tratado a frio nem sujeito a filtração.

### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 15033

(Alc. Rótulo: 20% Vol)

**Álcool Vinho:** 19,75%

**Baumé:** 3.6

**Açúcares redutores:** 96,0 (g/dm<sup>3</sup>)

**Extracto Seco Total:** 128,8 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 4,44 (g/dm<sup>3</sup>)(Ac. Tart.)

### ENGARRAFAMENTO:

**Data/Tipo rolha:** Junho 2008 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 25.194 garrafas e 330 magnums.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 149cal/100ml.

**Outras informações:** Pode ser incluído em dieta vegetariana.

**Sugestão:** Para apreciar com o seu chocolate amargo ou charuto enquanto novo.

Aprenda a usar o depósito da decantação para enriquecer molhos ou reduções para carnes ou sobremesas usando compotas de frutos vermelhos para enriquecer as bases.