



QUINTA DO PORTAL VINTAGE PORTO 2007

VINHO DO PORTO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Ano absolutamente atípico em termos climáticos. Precipitação elevada e temperatura média bastante alta para o início da campanha. O mesmo se verificou em Fevereiro e Março.

Os altos valores de humidade e temperaturas conduziram a uma forte expansão vegetativa das plantas. O mês de Maio muito chuvoso e com fraco nível de insolação pelo que a floração decorre em condições difíceis e é necessário efectuar tratamentos fitossanitários devidamente posicionados.

Junho foi o mais chuvoso dos últimos 20 anos e regista temperaturas e insolação inferiores à média. Julho e Agosto registaram temperaturas pouco favoráveis e Agosto foi muito chuvoso. Foi sem dúvida este período que condicionou a maturação, atrasando-a de uma forma significativa. Setembro foi generoso!

MIGUEL SOUSA
Agrónomo

NOTAS DO ENÓLOGO:

Completo com o vintage 2007 a minha Xª elaboração de Porto Vintage.

Tê-lo-ei sempre como uma referência por este aspecto, mas também porque representa o primeiro Vintage elaborado na nova adega da Quinta do Portal.

Para além disso é um Vintage com particularidades próprias. Um estilo que sem menosprezar a típica austeridade destes vinhos enquanto novos, apresenta-se como que moldado às novas exigências do mercado: Um vinho austero de aspecto, mas delicado no trato!

Retinto quanto basta, exuberante frutado com notas de ameixa e figo preto, num perfil limpo e puro. Com o álcool bem integrado, a deixar perceber todo o carácter do fruto, da sua matriz. Equilibradíssimo, quase sedoso no ataque, segue-se o tanino firme a vincar a sua presença, complementado com uma acidez e álcool devidamente irmanadas e potenciadoras.

PAULO COUTINHO
Enólogo

VARIEDADES:

Castas: Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (30%), Touriga Franca e Tinta Barroca (30%).

VINDIMA:

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

Data: Vindimado de 23 a 30 de Setembro.

Produção: 5,0 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Maceração com uma temperatura aprox. de 29-31°C.

Estágio: Um ano em casco, e engarrafamento ao segundo ano.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 15557

(Alc. rótulo: 20,00% Vol)

Álcool vinho: 20,50%

Açúcares redutores: 112 (g/dm³)

Acidez total: 4,12 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,83

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Julho de 2009, com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 23.000 garrafas

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 152 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Para apreciar com o seu chocolate amargo 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.