



QUINTA DO PORTAL

VINTAGE PORT 2008

VINHO DO PORTO

QUINTA DO  
**PORTAL**

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

#### INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2007/2008:

Um Inverno caracterizado por baixas precipitações e temperatura média superior ao habitual iniciou este ciclo pouco vulgar.

O mês de Abril trouxe uma vaga de calor logo na primeira semana, mas também foi chuvoso, pelo que a expansão vegetativa foi considerável.

Em Maio já se registaram temperaturas abaixo do esperado. Esta situação aliada à elevada precipitação, conduziram a situações de desavinho e bagoinha.

O mês de Agosto acaba por ser crucial e marcar definitivamente a qualidade média das uvas com extraordinária amplitude térmica, havendo condições para uma maturação lenta mas eficaz, A vindima decorreu sob temperaturas amenas e fraca precipitação, tendo-se registado um ligeiro atraso na maturação. Em termos quantitativos era já esperada uma quebra significativa. Contas feitas... menos 40%.

MIGUEL SOUSA

#### NOTAS DO ENÓLOGO:

De cor carregada e viva, mostra-se exuberante no aroma com forte carácter de fruto vermelho maduro, compota de ameixas e chocolate. Típico de um single Quinta oriundo de vinhas velhas, onde vinhos novos apresentam já algumas notas evolutivas como o chocolate. Na boca mostra a sua garra com os taninos domados e envolventes. Bela acidez e um bom compromisso para um consumo enquanto jovem. Por isso não deixe de o apreciar enquanto novo com alguma criatividade no seu consumo.

PAULO COUTINHO

#### CASTAS E PARCELAS:

**Varietades:** Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (40%), Touriga Franca e Tinta Barroca (20%).

#### A VINDIMA:

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

**Datas:** 2 Setembro a 1 Outubro

**Produção:** 4,5 tons/ha

#### ENOLOGIA:

**Fermentação alcoólica:** Cuba e lagares de inox, com temperatura controlada a 28-30°C.

**Estágio:** Um ano em cascos velhos

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 16194

**(Alc. Rótulo:** 20% Vol)

**Álcool Vinho:** 20,02%

**Açúcares redutores:** 101,4 (g/dm<sup>3</sup>)

**Extracto seco total:** 124,9 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 4,00 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,94

#### ENGARRAFAMENTO:

**Data/Tipo rolha:** Julho 2010 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 631 1/2 grfs, 6.267 grfs, 40 magnums e 6 dupla magnums

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 156cal/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.