



QUINTA DO PORTAL
VINTAGE 2009

VINHO DO PORTO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Situações extremas provocadas, eventualmente, pelas alterações climáticas foram este ano notórias. Vários dias, entre Dezembro e Janeiro, com queda de neve, sendo que a 10 de Janeiro este fenómeno ocorreu a cotas muito baixas (200mt). Já Fevereiro e Março (abrolhamento) registaram temperaturas superiores ao habitual, tendo provocado uma actividade significativa na videira. Durante a floração (Maio), as temperaturas máximas sup a 30°C e a precipitação quase inexistente ajudaram a um bom vingamento dos cachos. O calor foi nota dominante nos meses que se seguiram, o que foi determinante para o não aparecimento de doenças criptogâmicas, apesar de alguma precipitação em Junho e Julho. Agosto é sempre um mês crucial para a colheita no Douro. Tempo bastante quente e seco, condicionou as maturações fenólicas, pelo que entramos em Setembro a "pedir" precipitação! Acabamos por efectuar a vindima num Setembro que se veio a demonstrar o mais seco dos últimos 22 anos!

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

De um cor púrpura concentrada, este vinho mostra uma intensidade aromática incrível que nos lembra os típicos aromas de adegas ou de lagar. Notas de ameixa, figo preto e compota. Em boca entra tímido, sedoso até! Logo desenvolve um complexo e enorme palato. Sem nunca perder o equilíbrio vai-nos mostrando a garra de que é feito. Taninos bem domados, um doce e um álcool bem integrado e uma acidez muito fina. No final de boca tempo ainda para notas de cacau mostrando a característica das vinhas velhas. Trata-se de um diamante cuja responsabilidade de o lapidar também é sua!

PAULO COUTINHO

VARIETADES:

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

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

Datas:

De 10 a 15 Setembro.

Produção: 4,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração em lagar e cuba de aço inoxidável a temperatura aprox. de 28-30°C.

Estágio:

Um ano em casco, e engarrafamento ao segundo ano.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 16805

Alc. Rótulo: 20,00%

Álcool Vinho: 19,94%

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

Acidez Total: 3,4 Tart

pH: 3,9

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Janeiro de 2012, com rolha de cortiça natural.

Quantidade:

19.565 garrafas

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 160 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão:

É fácil harmonizar este Vintage novo... mas tem o seu lugar preferencial após um Jantar, onde apenas com alguns frutos secos pode promover à tertúlia.