



QUINTA DO PORTAL  
RESERVA TINTO 2010

DOC DOURO TINTO

QUINTA DO  
**PORTAL**

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



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

**VARIEDADES:**

Touriga Nacional (50%), Tinta Roriz (40%) e Touriga Franca(10%).

**A VINDIMA:**

**Tipo corte:**

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

**Datas:**

De 20 a 29 de Setembro.

**Produção:** 5,5 tons/ha

**ENOLOGIA:**

**Fermentação alcoólica:**

Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 24-26°C.

**Estágio:**

Casco novos e usados de carvalho Francês, durante 9 meses.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 10419

**Alc. Rótulo:** 13,50%

**Álcool Vinho:** 13,60%

**Açúcares reductores:** 112 1,90 (g/dm3)

**Acidez Total:** 4,48 (g/l)(Ác.Tart)

**pH:** 3,8

**ENGARRAFAMENTO:**

**Data/Tipo rolha:**

Junho de 2012 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 20.295 grfs e 130 Magnums

**INFORMAÇÃO ALIMENTAR:**

**VCalórico:** 76 cal/100ml

**Outras informações:**

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

**Sugestão:**

Para desfrutar já ou envelhecer mais uns anos em cave, com os seus assados preferidos e queijos fortes.

Servir a 16-17°C.

**INFORMAÇÃO VITÍCOLA:**

O ano agrícola revelou-se com dois períodos bem marcados: Inverno chuvoso e frio e Verão quente e seco.

A precipitação foi elevada durante o Inverno. Em Janeiro importa realçar a queda de neve.

As temperaturas baixas marcaram estes meses. Este factor condicionou o abrolhamento: pode considerar-se um atraso de cinco dias, tendo ocorrido na terceira semana de Março. Abril continuou chuvoso e com temperaturas elevadas para a época.

Existiu um acelerar do desenvolvimento vegetativo na primeira quinzena.

O mês de Maio revelou-se importante: a baixa precipitação e as temperaturas altas permitiram uma boa floração e consequente vingamento. Apesar de em Junho ter havido precipitação, as altas temperaturas fizeram com que não houvesse problemas com doenças. O Verão continuou com temperaturas bastante elevadas. A ausência de precipitação nos meses de Julho, Agosto e Setembro, condicionou a maturação normal das uvas.

MIGUEL SOUSA

**NOTAS DO ENÓLOGO:**

Um Reserva de um ano cujos vinhos originaram aromas muitos frutados e frescos. Menos sério que o anterior 2009, mas mais apelativo. Este Reserva de cor ruby, evidencia aromas de fruta vermelha e preta, elegantes aromas florais em perfeita harmonia com as notas de carvalho. Na boca mostra-se harmonioso com taninos firmes e expressivos, com uma elegante e refrescante acidez. Final longo, e complexo que augura um belo perfil após algum tempo mais em garrafa, mas não deixe de usufruí-lo nesta fase mais jovem.

PAULO COUTINHO