



QUINTA DO PORTAL LATE BOTTLED VINTAGE 2011

VINHO DO PORTO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

93
Points



INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano 2011 foi um desafio constante na Vinha. Tivemos uma floração precoce devido ao tempo quente de Abril e Maio (várias ondas de calor), que aliado a uma alta humidade nos obrigaram a efetuar diversos tratamentos.

No final de Junho houve uma onda de calor que em alguns locais do Douro, se traduziu em queima das uvas, nomeadamente nas castas mais sensíveis como a Tinta Barroca. Junho fica igualmente marcado por amplitudes térmicas relevantes. No seguimento, também Julho foi relevante para o desenvolvimento da videira, uma vez que o podemos caracterizar como frio. Foi um ano em que a precipitação no mês de Dezembro foi bastante elevada (factor importante no desenvolvimento posterior da vinha) e que nos meses de Outono/Inverno, de uma forma geral, foi normal.

A precipitação do fim de Agosto foi decisiva para a qualidade potencial do ano porque permitiu uma maturação excelente.

Estas condições levaram a que a vindima ocorresse com uma antecipação de 10 a 15 dias que o normal.

MIGUEL SOUSA
Agronomista

NOTAS DO ENÓLOGO:

De cor ruby concentrado, mostra um frutado bem integrado com algumas notas de especiaria e cacau. Excelente presença em boca, taninos perfeitamente domados, um bouquet complexo e um final harmonioso e longo. Um LBV jovem e robusto com notas especiadas.

PAULO COUTINHO
Enólogo

2016.JAN.27

CASTAS E PARCELAS:

Varietades: Touriga Nacional (35%), Tinta Roriz (35%), Touriga Franca (30%).

A VINDIMA:

Tipo de corte: Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

Datas: De 1 a 11 de Setembro de 2011.

Produção: 4,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Maceração em Lagar e cuba fechada em inox, com controlo de temperatura (26-28°C).

Estágio: Quatro anos em velhos cascos de madeira e não filtrado.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 18619

(Álc. rótulo: 20% Vol)

Álcool vinho: 19,90%

Açúcares redutores: 108,0 (g/dm³)

Acidez total: 3,08 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,79

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo de rolha: Novembro de 2015 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 38.600 garrafas, 2400 1/2 garrafas e 90 magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 155 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Para apreciar com o seu gelado ou compota de baga vermelha, queijos suaves ou bebê-lo descontraidamente após o seu Jantar numa tertúlia entre amigos.