



QUINTA DO PORTAL
VINTAGE 2011

VINHO DO PORTO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIETADES:

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

A VINDIMA:

Tipo corte:

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

Datas:

25 e 29 de Agosto para monovariais e 17
de Setembro para as parcelas tradicionais.

Produção: 5,0 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. 17586

Alc. Rótulo: 20,00%

Álcool Vinho: 20,52%

Açúcares redutores: 112 112,00 (g/dm³)

Acidez Total: 3,6 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,98

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Previsto para Julho de 2013. Rolha de cortiça
natural.

Quantidade:

13.600 garrafas

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 163 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.

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

NOTAS DO ENÓLOGO:

Pela primeira vez as uvas para o Vintage foram colhidas em Agosto! A forte maioria das uvas provêm da Quinta dos Muros onde a Touriga Nacional e Tinta Roriz aguentaram muito bem o calor verificado no Verão. Estas uvas foram maceradas em cubas fechadas enquanto as uvas das parcelas tradicionais foram vinificadas em lagar.

Após um envelhecimento lento e cuidado nas nossas caves no Douro, este Vintage apresenta agora um frutado maduro mas com uma excelente frescura. Mostra um forte mineralidade que equilibra muito bem a concentração e estrutura deste Porto.

PAULO COUTINHO

07-06-2013

VTG11 v0