



## QUINTA DO PORTAL TOURIGA NACIONAL 2013

DOC DOURO RED

# QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



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

### INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano agrícola foi caracterizado por um Inverno muito chuvoso e frio, salientando-se a queda de neve ocorrida em Fevereiro a cotas relativamente baixas. Março foi o segundo mais chuvoso dos últimos 50 anos, registando igualmente temperaturas baixas.

Com abrolhamento na última semana de Março, iniciou-se o ciclo de uma forma lenta. Apesar da grande disponibilidade de água no solo, o ciclo vegetativo desenvolveu-se de forma lenta, dadas as baixas temperaturas de Maio e Junho.

O verão caracterizou-se por ser bastante quente e seco. Assim, e após uma boa floração e vingamento, a vinha ressentiu-se no final do mês de Agosto com a falta de água disponível, sobretudo nas vinhas de menor altitude.

As condições climáticas da Primavera/Verão, resultaram numa incidência de pressão de doença relativamente baixa. Setembro teve um início quente e seco, sendo que os últimos 5 dias e os primeiros 4 dias de Outubro foram chuvosos, condicionando os trabalhos de vindima. Depois as condições climáticas foram mais estáveis, permitindo um normal decorrer da vindima. Período de vindima: 16 de Setembro a 17 de Outubro.

MIGUEL SOUSA  
Agronomista

### NOTAS DO ENÓLOGO:

Este é um vinho com excelente capacidade de envelhecimento em garrafa. Revela aromas intensos de fruto maduro como cassis e framboesa, e elegantes notas florais típicas da variedade. Tem uma estrutura bela e possante enquanto jovem, evoluindo depois para um vinho mais harmonioso, ganhando notas de especiarias e fumados, e extremo prazer e elegância em boca.

Deixo alguns bons exemplos...

O 2001 encontra-se fantástico, com belas notas fumadas de uma elegância em boca que facilmente nos transporta para fora do estilo Douro. O 2003 está ainda muito novo, um estilo austero com muita fruta preta. 2006 está mais fácil e em bom momento de forma. 2009 Continua a ser o mais frutado e elegante, ainda vivo e com garra.

PAULO COUTINHO  
Enólogo

### CASTAS E PARCELAS:

**Casta:** Touriga Nacional (100%).

### A VINDIMA:

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

**Datas:** 25 de Setembro e 7 de Outubro.

**Produção:** 4,0 tons/ha.

### ENOLOGIA:

**Fermentação alcoólica:** Maceração em microlagares a temperatura controlada de 26-28°C.

**Estágio:** 9 Meses em cascos novos de carvalho Françaes.

### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 15845

(Álc. rótulo: 14% Vol)

**Álcool vinho:** 14,36%

**Açúcar residual:** <0,6 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 4,8 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,78

### ENGARRAFAMENTO:

**Data/Tipo de rolha:** Julho de 2015 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 854 garrafas e 90 magnums.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 81 cal/100ml

**Outras informações:** Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

**Sugestão:** Para desfrutar já ou poderá envelhecer mais uns anos em cave. Harmonizar com os seus assados preferidos. Servir a 15-16°C.