



QUINTA DO PORTAL TOURIGA NACIONAL 2013

DOC DOURO RED

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



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/dm³)

Acidez total: 4,8 (g/dm³)(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.