



QUINTA DO PORTAL

FRONTARIA TINTO 2014

DOC DOURO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



VARIEDADES:

Tinta Roriz (45%), Touriga Franca (40%) e Touriga Nacional(15%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

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

Datas:

De 19 Setembro a 06 de Outubro.

Produção: 6,0 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 25-26°C.

Estágio:

25% deste vinho estagia do volume em cascos usados de carvalho Francês, durante 9 meses.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 16211

Alc. Rótulo: 13,00%

Álcool Vinho: 13,49%

Açúcares reductores: 1,30 (g/dm³)

Acidez Total: 4,9 (g/l)(Ác.Tart)

pH 3,85

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:

Fevereiro de 2016 com rolha de cortiça natural

Quantidade: 25.000 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 76 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Perfeito para acompanhar pratos de carne, podendo também ser harmonizado com alguns queijos.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano começou por um Outono /Inverno atípicos, com precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal.

Janeiro foi bastante chuvoso mas continuamos com temperaturas acima do normal.

O abrolhamento ocorreu entre a segunda e terceira semana de Março, iniciando-se o ciclo de uma forma bastante rápido, devido à disponibilidade de água no solo e às temperaturas elevadas.

De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, tendo-se verificado algum desavinho nas zonas mais altas. Neste período houve uma pressão de doença mais elevada que o normal.

Verão caracterizado por temperaturas moderadas e forte precipitação em Julho o que favoreceu um óptimo desenvolvimento da uva e exuberância da superfície foliar, criando forte expectativa em relação à qualidade da Vindima. No entanto Setembro trouxe chuva com persistência, o que deteriorou a qualidade de algumas castas e influenciou a correcta maturação das mesmas.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Por forma a respeitar a matéria prima, este vinho foi fermentado usando técnicas de gravidade e movimentações suaves no decorrer de todo o processo. De cor violeta, revela aromas de fruta vermelha bem como de especiarias. Na boca surge equilibrado, com taninos firmes e excelente acidez. Final longo e complexo, mostrando apetência a uma boa evolução na garrafa mas que dará muito prazer se o beber enquanto jovem.

PAULO COUTINHO

19-02-2016

FRT14, V1