

17
Pts

MINHO
vinhos de Portugal



PORTAL UNLOCKED
MALVASIA FINA 2015

DOURO DOC WHITE

QUINTA DO
PORTAL
DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTADOPORTAL.COM

VARIEDADES:

Castas: Malvasia Fina (100%)

VINDIMA:

Tipo corte: Manual e transportado em caixas.

Data: Uvas escolhidas a 11 de setembro de 2015.

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Fermentação em cuba de inox, seguida de battonage em cuba, procurando evidenciar-se o volume em boca muito característico da Malvasia.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 18212

Álcool: 13,00% Vol

Açúcares redutores: 0,6 (g/dm³)

Acidez total: 5,3 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,24

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Setembro de 2017 com rolhas cortiça natural.

Quantidade: 1.301 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 75cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Em Novembro tivemos precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal. Seguiram-se dois meses de pouca precipitação e muito frio. O abrolhamento entre a 2a e 3a semana de Março. Devido à pouca disponibilidade de água até Maio o ciclo desenvolveu-se de uma forma relativamente lenta. Há que considerar um Abril e Maio com diversos períodos a serem considerados ondas de calor. De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, este muito bom tanto nas cotas mais altas como nas baixas. Junho continuou quente (5o mais quente desde 1931) o que levou a que não houvesse pressão de doença. O verão (Julho e Agosto) continuou quente e seco. Em final de Agosto 74% do território encontrava-se em situação de seca severa e extrema. A ausência de precipitação antecipava uma vindima difícil com dificuldade de maturação fenólica. Setembro, no entanto, caracterizou-se como muito chuvoso, tendo havido um fenómeno extremo de precipitação no dia 16 (quase 100mm em 24 horas). Esta precipitação veio a ser benéfica para o desenrolar da vindima, aumentando o potencial qualitativo das uvas.

NOTAS DO ENÓLOGO:

Um branco que impressiona pela presença em boca, com uma frescura e vivacidade assinaláveis por resultar de vinhas em altitude. Notas algo fumadas completam o perfil sério deste branco! Não deixe de harmonizá-lo com carnes. A sua capacidade para envelhecer promete!

PAULO COUTINHO
Enólogo