

16,5
Pts

MINHO
Denominação de Origem Controlada



PORTAL UNLOCKED
VIOSINHO 2015

DOURO DOC

QUINTA DO
PORTAL
DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTADOPORTAL.COM

VARIEDADES:

Castas: Viosinho (100%).

VINDIMA:

Tipo corte: Manual e transportada em caixas.

Data: Uvas escolhidas a 7 de setembro de 2015.

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Fermentação em cuba de inox por forma a preservar frescura e carácter da vinha que lhe deu origem, situada a 580 metros de altitude na Quinta do Confradeiro.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 18201

Álcool : 13,00% Vol

Açúcares redutores: 5,7 (g/dm³)

Acidez total: 6,3 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,08

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidade: 1.351 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 73cal/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 24horas). Esta precipitação veio a ser benéfica para o desenrolar da vindima, aumentando o potencial qualitativo das uvas.

NOTAS DO ENÓLOGO:

Um belo branco para harmonizar com peixes, mariscos e sushi. Excelente acidez e frescura em boca, com notas cítricas, pode optar por envelhecê-lo, mas perderá toda a frescura.

PAULO COUTINHO
Enólogo