



QUINTA DO PORTAL COLHEITA TINTO 2016

DOURO DOC

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTADOPORTAL.COM

VARIEDADES:

Tinta Roriz (35%), Touriga Nacional (35%),
Touriga Franca (30%).

VINDIMA:

Tipo corte: Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

Data: De 6 de Setembro a 6 de Outubro.

Produção: 5,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Maceração em cuba inox à temperatura 24-26°C.

Estágio: 9 Meses em cascos novos e usados de carvalho Françaes.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 21982

Álcool: 13,50% Vol

Açúcares redutores: 0,60 (g/dm³)

Acidez total: 5,0 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,7

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Maio de 2018 com rolha de cortiça.

Quantidade: 120.000 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 78cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Servir a 14-16°C com os seus queijos favoritos ou carnes enquanto vinho jovem.

Após alguma evolução em garrafa não deixe de harmonizar com caça.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

2016 Foi um ano muito desafiante no que toca a perceber o que realmente se passava na vinha. Perceber a forma como a planta reagiu ao ano tão atípico.

Depois de um Inverno muito chuvoso, tivemos uma primavera também chuvosa e com temperaturas baixas, o que fez atrasar o ciclo vegetativo.

Foi de facto muito importante o primeiro tratamento. Primeiro de muitos, já que a pressão para as doenças míldio e oídio eram muito fortes e que se estendeu mesmo durante os meses de Junho e Julho.

Agosto foi muito quente, e a resposta de algumas castas foi simplesmente interromper o seu ciclo de maturação. No final do mês tivemos alguma pluviosidade, mas a planta nem reagiu! Foi habituada no início do seu ciclo a uma maior quantidade disponível!

Foi muito importante para a decisão de corte, perceber a localização das plantas, e interpretar reacção delas às condições climáticas atípicas. Decidimos colher a 6 de Setembro, algumas parcelas de Tinta Roriz. A 11 de Setembro iniciamos a colheita de variedades brancas e continuamos pacientemente até 15 de Outubro, pois não havia ameaça de chuva. Mesmo a que se registou a meio de Setembro foi inofensiva, mesmo para algumas variedades potencialmente sensíveis nesta fase. Podemos pois dizer que o desafio foi superado!

NOTAS DO ENÓLOGO:

Vinificado a temperaturas moderadas e usando técnicas que permitem usar a gravidade, estas uvas deram origem a um vinho de perfil aromático, marcado pela extraordinária Tinta Roriz, que continua a grande responsável pelo aroma intenso de fruto vermelho nomeadamente cereja e alguma amora, bem como notas florais da Touriga Nacional. De cor Ruby, evidencia aromas de frutos vermelhos e especiarias, adornados com notas de madeira. Estruturado e fresco em boca, apresenta uma excelente acidez e taninos firmes. Com um final longo, sedutor e complexo. Não deixe de usufruir deste frutado e fresco Douro desde já. Mas esteja certo que o surpreenderá após algum envelhecimento em garrafa.

PAULO COUTINHO

7. MAI. 2018