



## QUINTA DO PORTAL VINTAGE PORTO 2016

VINHO DO PORTO

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL

QUINTADOPORTAL.COM

90  
Points

*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE

### 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 reagia 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- era muito forte, e estendeu-se 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 de água disponível! Foi muito importante para a decisão de corte, perceber a localização das plantas, e interpretar a 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, até para algumas variedades potencialmente sensíveis nesta fase. Podemos pois dizer que o desafio foi superado! Num ano completamente desafiante. A qualidade promete, e vinhos com grande personalidade vêm aí!

### NOTAS DO ENÓLOGO:

A forte maioria das uvas provêm do Vale do Rio Pinhão onde a Touriga Nacional e Tinta Roriz aguentam muito bem o calor que se verificou no Verão. A estas juntaram-se uvas de outros vales do Douro o que se traduz num blend clássico da região. A fermentação ocorreu num misto de cuba fechada para garantir a frescura e componente aromática, lagar para garantir maior complexidade e estrutura. Após um envelhecimento lento e cuidado nas nossas caves no Douro, este Vintage apresenta agora um frutado intenso e maduro, além de um floral que lhe transmite excelente frescura. Mostra uma forte concentração e estrutura em boca acompanhado sempre com uma rica e variabilidade componente aromática. Um vintage clássico lembrando definitivamente outras décadas!

PAULO COUTINHO

### VARIETADES:

Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (30%),  
Touriga Franca (30%).

### VINDIMA:

**Tipo corte:** Vindima manual transportada em pequenas caixas.

**Data:** Uvas colhidas de 8 a 22 de Setembro.

**Produção:** 5,0 tons/ha

### ENOLOGIA:

**Fermentação alcoólica:** Maceração em lagar e cuba de aço inoxidável a temperatura aprox. de 28-30°C.

**Estágio:** Um ano em casco, com enchimento ao segundo ano.

### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 20605

**Álcool:** 20%

**Açúcares redutores:** 116,00 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 4,08 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,79

### ENGARRAFAMENTO:

**Data/tipo de rolha:** Junho 2018 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 13.300 garrafas.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 160 cal/100ml

**Outras informações:** Pode ser incluído em dieta vegetariana.

**Sugestão:** É fácil harmonizar este Vintage novo... mas tem o seu lugar preferencial após um Jantar, onde apenas com alguns frutos secos pode promover à tertúlia.