



QUINTA DO PORTAL TINTA BARROCA 2016

DOC DOURO

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTADOPORTAL.COM

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 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 climatéricas 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:

Esta é a nossa interpretação de uma casta habitualmente destinada a Vinhos do Porto ou para Douros de lote.

Normalmente origina vinhos pouco complexos, e apenas útil para entrar em lote. Raramente é engarrafada sózinha por não ter estrutura capaz para se aguentar num envelhecimento em garrafa.

Este 2016 é no entanto, a segunda vez que optamos por engarrafar parte do melhor lote de Barroca. Releva um frutado intenso a lembrar tantos momentos da Vindima...

Já em boca prima pela harmonia. Uns taninos muito redondos, volumoso, e um final de boca bem marcado, fresco e possante.

Um tinto fantástico, capaz de quebrar preconceitos.

PAULO COUTINHO

VARIETADES:

Tinta Barroca (100%).

VINDIMA:

Tipo corte: Vindima manual. Transporte das uvas em caixas.

Data: 18 e 25 de Setembro.

Produção: 4,5 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Maceração em cuba de inox a uma temperatura entre 26°C e 28°C.

Estágio: Estágio muito curto em cascos usados de carvalho Francês.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 20723

Álcool: 15,40% Vol

Açúcares redutores: 0,6 (g/dm³)

Acidez total: 4,4 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,88

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidade: 5.000 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 86 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Servir ligeiramente fresco a 13-14°C.

27.MAI.2017