



QUINTA DO PORTAL
COLHEITA ROSÉ 2016

DOC DOURO

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

WWW.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- 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:

Obtido através de prensagem directa, conseguimos assim um vinho de cor levemente rosada e muito elegante. Apresenta aromas intensos, frescos e cativantes, predominando os frutos silvestres e romã, bem como um leve floral. Muito boa acidez em boca, muito elegante e um frutado bem mais sério que os aromas nasais. Um rosé gastronómico mas também excelente como aperitivo ou bebida de recepção!

PAULO COUTINHO
Enólogo

2017.MAI.27

VARIEDADES:

Castas: Tinta Roriz (55%), Touriga Nacional (45%).

VINDIMA:

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

Data: De 19 a 30 de Setembro.

Produção: 5,0 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Em cuba de inox, a uma temperatura entre 14°C e 16°C, após obtenção do mosto por prensagem directa.

Estágio: O vinho permanece durante o curto estágio em cuba inox com as suas borras finas, de modo a garantir complexidade e longevidade do vinho.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 18975

(Alc. rótulo: 12,50% Vol)

Álcool vinho: 13%

Açúcares redutores: 0,7 (g/dm³)

Acidez total: 4,52 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,38

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Fevereiro de 2017 com rolha de cortiça natural

Quantidade: 17.300 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 73 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Deverá ser servido bem fresco como entrada ou acompanhando peixes e mariscos.