



QUINTA DO PORTAL MOSCATEL GALEGO BRANCO 2018

DOURO DOC

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTADOPORTAL.COM

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Depois de um Inverno algo seco, tivemos um Março muito chuvoso, Abril e Maio normais em termos de precipitação mas com a sua queda muito focalizada, e Julho volta a registar valores extraordinários. Tudo isto levou a pressão extraordinária no controlo de míldio tardio para assegurar a produção por si já escassa devido às más condições da floração.

Tudo indicaria para um atraso significativo da maturação que chegou a ser superior a um mês!

Agosto vem muito cáldio com temperaturas a subir os 40-45°C.

Temperaturas altas mantiveram-se além de Julho também em Setembro! Outubro mais ameno mas sem precipitação, que aliadas a noites frescas, possibilitaram a uma recuperação da maturação e por conseguinte melhor equilíbrio das massas obtidas.

Iniciamos a vindima a 10 de Setembro e terminamos a 20 de Outubro. Uma vindima lenta, e que nos possibilitou colher as uvas brancas com excelente equilíbrio e aguardar pela boa maturação dos tintos a cotas elevadas.

De modo que estamos confiantes na frescura dos vinhos brancos e na concentração e equilíbrio dos vinhos tintos.

NOTAS DO ENÓLOGO:

Este vinho delicioso revela uma atractiva exuberância floral e frutada, com aromas frescos e cítricos, lembrando flor de laranjeira, casca de laranja e rosa. Já em boca, mostra forte mineralidade e a mesma exuberância que encontramos no nariz, num estilo vivo, elegante e fresco. É o parceiro ideal para sushi, marisco e saladas.

PAULO COUTINHO

VARIEDADES:

Moscatel Galego Branco (100%).

VINDIMA:

Tipo corte: Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Data: Uvas colhidas de 19a a 24 de Setembro.

Produção: 7,0 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 14°C.

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

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 24526z

Álcool: 13%

Açúcares redutores: 3,3 (g/dm³)

Acidez total: 5,6 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,3

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Abril 2019 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 7.330 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 75 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Servir a 10-12°C e pode usar um copo de boca larga!