



QUINTA DO PORTAL

MOSCATEL DOURO NV

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Moscatel Galego 100%

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: Normalmente inícios de Setembro

Produção: 3,75 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável

Fermentação alcoólica: Temperatura controlada a 14-16°C, antecedida por maceração pelicular a frio.

Estágio: Aguarda o engarrafamento, em condições próprias para a conservação da sua frescura.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 05623

(Alc. Rótulo: 17% Vol)

Álcool Vinho: 17,41%

Açúcares redutores: 86,1 (g/dm³)

Acidez total: 4,05 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,48

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Engarrafamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop

Quantidade: 22.000 garrafas por ano

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 132 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Beber muito fresco, como aperitivo, ou ainda como vinho de sobremesa, onde o doce poderá conter frutos secos ou fruta fresca laminada.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA GERAL:

A cultura da vinha no Douro, a primeira Região Demarcada do Mundo, perde-se na memória do tempo. Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do rio Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características particulares, a região estende-se por uma área total de 250.000ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

A Quinta do Portal possui as suas propriedades na sub-região do Cima-Corgo, que se tem manifestado muito equilibrada no que toca à resistência das alterações climáticas. Com 5 propriedades, Quinta do Portal, Quinta do Confradeiro, Quinta dos Muros, Quinta da Abelheira e Quinta das Manuelas, possui uma área útil total de vinha de cerca de 100ha, que dadas as diversas altitudes, exposições e diferentes castas, geram a excelência da matéria-prima (uva) destinada aos vários vinhos elaborados.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

A casta Moscatel é das castas aromáticas mais conhecidas. O seu excelente frutado é algo que inunda a adega quando se está a laborar esta casta. Se por um lado esta variedade produz excelentes néctares quando envelhecidos e sujeitos à normal oxidação, o certo é que essa oxidação destroi em parte os aromas primários desta casta. Assim a Quinta do Portal desde 1995 que vem elaborando um estilo que preserva esses aromas frutados do Moscatel Galego. Daí este estilo, elaborado por forma a servir como aperitivo, mas que servido como cocktail com água tônica ou como vinho de sobremesa, fará a delícia de quem aprecia uma bebida fresca e frutada. Apresenta uma cor extremamente elegante, ténue dourado. De corpo delicado, com excelente equilíbrio doce/acidez, denuncia facilmente a casta que lhe deu origem, pela exuberância fresca do seu aroma e sabor.

PAULO COUTINHO