



## QUINTA DO PORTAL MOSCATEL DOURO

DOURO DOC

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL

QUINTADOPORTAL.COM

### VARIEDADES:

**Castas:** Moscatel Galego 100%.

### VINDIMA:

**Tipo corte:** Manual transportada em caixas.

**Data:** Normalmente inícios de Setembro.

**Produção:** 3,75 tons/ha

### ENOLOGIA:

**Fermentação alcoólica:** Em cuba de aço inoxidável. 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

**Álcool:** 17,50%

**Açúcares redutores:** 86,1 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 4,05 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,48

### ENGARRAFAMENTO:

**Data/tipo de 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:

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