



## QUINTA DO PORTAL TAWNY 40 ANOS

VINHO DO PORTO

# QUINTA DO PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



[www.quintadoportal.com](http://www.quintadoportal.com)

### VARIEDADES:

Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Nacional

### A VINDIMA:

#### Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

#### Datas:

No decorrer do mês de Setembro.

**Produção:** 6,0 tons/ha

### ENOLOGIA:

#### Fermentação alcoólica:

Maceração com uma temperatura aproximada. de 26-30°C.

#### Estágio:

Envelhecimento em cascos de madeira velha até ao engarrafamento.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 16856

**Alc. Rótulo:** 20,00%

**Álcool Vinho:** 19,96%

**Açúcares redutores:** 112 122,70 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 4,02 Tart

**pH:** 3,54

### ENGARRAFAMENTO:

#### Data/Tipo rolha:

Engarrafamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop.

**Quantidade:** Aprox. 1.500 grfs por ano

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**VCalórico:** 163 cal/100ml

#### Outras informações:

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

#### Sugestão:

Para apreciar o seu doce de ovos ou de frutos secos a 13-14°C. Se pretender emoções menos tradicionais, experimente-o com um queijo de pasta mole, ou mesmo

### 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:

Âmbar na cor com forte nuance azeitona esverdeada, este Porto possui um excelente aroma de frutos secos como a amêndoa e especiarias. Cheio e de grande complexidade a lembrar o mel e de novo os frutos secos. Excelente e conventual final de boca que nos transmite um pouco a grandiosidade que é o Douro.

PAULO COUTINHO