



## QUINTA DO PORTAL 40 YEAR OLD AGED

TAWNY PORT

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL



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

92  
Points

**Wine Spectator**  
LEARN MORE, DRINK BETTER

### 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  
Agrónomo

### 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  
Enólogo

### VARIEDADES:

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

### VINDIMA:

**Tipo corte:** Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

**Data:** No decorrer do mês de Setembro

**Produção:** 6,0 ton/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

**Álcool:** 20,00% Vol

**Açúcares redutores:** 122,7 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 4,02 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,54

### ENGARRAFAMENTO:

**Data/tipo de rolha:** Engarrafamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop.

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

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 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 um queijo forte como o Castelo Branco.