



## QUINTA DO PORTAL EXTRA DRY WHITE PORT

PORT WINE

# QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



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

### 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 Manueles, 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:

Esta é a categoria de Porto Branco menos doce. Habitualmente bebido como aperitivo, trata-se de um estilo capaz de outros voos. Ou com tônica num PORTONIC ou como acompanhante de sobremesas pouco doces. De cor citrica, um bouquet entre os cítricos e os mentolados e frutos secos. É possível detectar aromas florais em engarramentos recentes. Algum açúcar residual é responsável pelo excelente equilíbrio e sensualidade deste Porto. É de facto um excelente estilo de Porto e revoluciona um pouco o que é habitual nos ExtraSecos. Um Vinho extremamente apelativo que pelo facto de ter algum açúcar residual é responsável por um estímulo completo que é o que se procura num vinho desta categoria.

PAULO COUTINHO  
Enólogo

### VARIEDADES:

**Castas:** Castas brancas tradicionais da Região Demarcada do Douro, predominando a Malvasia Fina, Gouveio e Moscatel.

### VINDIMA:

**Tipo corte:** Manual transportada em caixas.  
**Datas:** Normalmente durante mês de Setembro.  
**Produção:** 6,0 tons/ha

### ENOLOGIA:

**Cuba de fermentação:** Em cuba de aço inoxidável após esmagamento e desengaçe.  
**Fermentação alcoólica:** Maceração pelicular a frio, seguida de fermentação a temperatura controlada de 18-20°C  
**Estágio:** Ligeiro envelhecimento em madeira, permanecendo de seguida em cuba de aço inox para garantir o seu frutado.

### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 15309

**Alc. rótulo:** 20,00% vol  
**Álcool vinho:** 19,88%  
**Açúcares redutores:** 33,20 (g/dm<sup>3</sup>)  
**Acidez total:** 4,13 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)  
**pH:** 3,51

### ENGARRAFAMENTO:

**Data/tipo de rolha:** Engarramento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop.  
**Quantidade:** 5.000 garrafas por ano.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 127 cal/100ml  
**Outras informações:** Pode ser incluído em dietas vegetarianas.  
**Sugestão:** Beber fresco (10°C), como aperitivo, vinho a acompanhar peixes ou com sobremesas pouco doces.