



## QUINTA DO PORTAL PORTAL PINK PORTO

VINHO DO PORTO

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL

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 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.

### NOTAS DO ENÓLOGO:

A versatilidade do Vinho do Porto continua a surpreender! Ao contrário dos vintages, onde se procura a concentração máxima de cor e capacidade de envelhecimento, esta categoria de Ruby leve, vai ao encontro da elegância e consumo "descontraído". Um vinho para os seus momentos de descontração. Vinho de cor brilhante e apelativa, exhibe no seu aroma uma fragrância de frutos vermelhos e tropicais. Surge na boca com uma frescura e equilíbrio notáveis que tornam esta bebida em algo muito versátil. Por si só com gelo, mas podendo combinar facilmente com lima ou limão, hotelã, tônica, ou mesmo espumante... o limite é a sua imaginação. Desde que servido bem fresco!

PAULO COUTINHO

### VARIEDADES:

Maioritariamente Tinta Roriz (60%) mas onde podemos encontrar o contributo da Touriga Franca (25%) e Touriga Nacional (15%).

### VINDIMA:

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

**Data:** Setembro de cada ano.

**Produção:** 5,0 tons/ha

### ENOLOGIA:

**Cuba de fermentação:** Aço inoxidável, em que parte derivou de prensagem directa e parte mais importante por sangria.

**Fermentação alcoólica:** Fermentação sem maceração a temperatura controlada a 16-18°C

**Estágio:** Ao contrário de outros Portos, este nunca passou por madeira! O vinho permanece durante o estágio em cuba inox com as suas borras finas, de modo a garantir uma maior complexidade e longevidade do vinho.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 16210

**Álcool:** 19,5%

**Açúcares redutores:** 88,00 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 4,26 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,64

### ENGARRAFAMENTO:

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

**Quantidade:** Aprox. 6.000 grfs por ano.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 145 cal/100ml

**Outras informações:** Pode ser incluído em dieta vegetariana.

**Sugestão:** Beber gelado (<8°C), como welcome drink ou sempre que pretender algo refrescante!