



# QUINTA DO PORTAL 10 YEAR OLD WHITE PORTO

VINHO DO PORTO

## 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 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:

De uma bela cor dourada brilhante, este Porto impressiona pela harmonia entre a complexidade de um vinho velho, onde imperam os frutos secos e especiarias, mas ao mesmo tempo uma frescura dada por notas de fruto amarelo e algum floral. Bela acidez em boca, a equilibrar o carácter final mais melado e especiado. Termina longo e fresco a convidar a um próximo trago.

PAULO COUTINHO  
Enólogo

### VARIEDADES:

**Casta:** Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Malvasia Fina, Gouveio, e Rabigato.

### VINDIMA:

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

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

**Yield:** 6,00 ton/ha

### ENOLOGIA:

**Fermentação alcoólica:** Maceração em cuba inox com temperatura controlada (24-26°C).

**Estágio:** Envelhecimento em cascos de madeira velha até ao engarrafamento.

### ANÁLISE QUÍMICA: REG. Provisória

**Alc. rótulo:** 20,00% Vol

**Álcool vinho:** 20,20%

**Açúcares redutores:** 113,00 (g/dm<sup>3</sup>)

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

**pH:** 3,45

### ENGARRAFAMENTO:

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

**Quantidade:** 12.000 meias garrafas por ano.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 160 cal/100ml

**Outras informações:** Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

**Sugestão:** Servir ligeiramente fresco com os tradicionais doces de ovos, ou então queijos. Pode ainda usufruí-lo como bebida de companhia após jantar.