



## QUINTA DO PORTAL LATE HARVEST 2013

DOC DOURO DOCE

QUINTA DO  
**PORTAL**

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



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

### INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano agrícola foi caracterizado por um Inverno muito chuvoso e frio, salientando-se a queda de neve ocorrida em Fevereiro a cotas relativamente baixas. Março foi o segundo mais chuvoso dos últimos 50 anos, registando igualmente temperaturas baixas.

Com abrolhamento na última semana de Março, iniciou-se o ciclo de uma forma lenta. Apesar da grande disponibilidade de água no solo, o ciclo vegetativo desenvolveu-se de forma lenta, dadas as baixas temperaturas de Maio e Junho.

O verão caracterizou-se por ser bastante quente e seco. Assim, e após uma boa floração e vingamento, a vinha ressentiu-se no final do mês de Agosto com a falta de água disponível, sobretudo nas vinhas de menor altitude.

As condições climáticas da Primavera/Verão, resultaram numa incidência de pressão de doença relativamente baixa.

Setembro teve um início quente e seco, sendo que os últimos 5 dias e os primeiros 4 dias de Outubro foram chuvosos, condicionando os trabalhos de vindima. Depois as condições climáticas foram mais estáveis, permitindo um normal decorrer da vindima.

Período de vindima: 16 de Setembro a 17 de Outubro.

MIGUEL SOUSA  
Agrónomo

### NOTAS DO ENÓLOGO:

Trata-se de mais um Colheita Tardia feito a partir de diversas castas por forma a obter algo de mais completo! Usamos a casta moscatel que personaliza aromaticamente este vinho e a Viosinho que vem harmonizar com a sua acidez. Estas concentradas na videira por desidratação. Ainda usamos a Malvasia que com alguma botritis fornece complexidade e volume. Apresenta uma cor citrica fruto do cuidado com que sempre foi tratada a uva e mosto, apresenta aromas exóticos e frutados de nectarina e alperce, bem como flor de laranjeira. Muito elegante em boca e excelente acidez, com a complexidade suficiente para nos deixar baralhados. Um final de boca muito sedutor.

PAULO COUTINHO  
Enólogo

### CASTAS E PARCELAS:

**Variedades:** Moscatel Galego Branco (45%), Viosinho (40%) e Malvasia Fina (15%).

### A VINDIMA:

**Tipo de corte:** Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

**Datas:** Vindima ao longo da segunda semana de Novembro 2013.

**Produção:** 2,5 tons/ha

### ENOLOGIA:

**Fermentação alcoólica:** Utilizadas leveduras encapsuladas, em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 12-14°C.

**Estágio:** O mosto depois de obtido, fermentou e estagiou em barricas usadas de carvalho francês.

### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 14731

**Álcool:** 12% Vol

**Açúcares redutores:** 154,00 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 3,9 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,4

### ENGARRAFAMENTO:

**Data/Tipo de rolha:** Julho 2016 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 1.203 garrafas de 375ml.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 145 cal/100ml

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

**Sugestão:** Perfeito para satisfazer o seu mais ambicioso capricho!

De facto a polivalência deste vinho é enorme, dado o seu excelente equilíbrio, pode usar em entradas com foie gras, ou qualquer outra entrada com agridoces. Como vinho de sobremesa, acompanha os pratos mais conventuais, aos doces mais moderados usando fruta fresca laminada. Tudo isto sem temer o sentimento de culpa por desejar novo trago!

2017.JAN.25