



QUINTA DO PORTAL MURAL RESERVA TINTO 2014

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano começou por um Outono /Inverno atípicos, com precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal.

Janeiro foi bastante chuvoso mas continuamos com temperaturas acima do normal.

O abrolhamento ocorreu entre a segunda e terceira semana de Março, iniciando-se o ciclo de uma forma bastante rápido, devido à disponibilidade de água no solo e às temperaturas elevadas.

De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, tendo-se verificado algum desavinho nas zonas mais altas. Neste período houve uma pressão de doença mais elevada que o normal. Verão caracterizado por temperaturas moderadas e forte precipitação em Julho o que favoreceu um óptimo desenvolvimento da uva e exuberância da superfície foliar, criando forte expectativa em relação à qualidade da Vindima. No entanto Setembro trouxe chuva com persistência, o que deteriorou a qualidade de algumas castas e influenciou a correcta maturação das mesmas.

MIGUEL SOUSA
Agrónomo

NOTAS DO ENÓLOGO:

Usando técnicas de vinificação suaves, gravidade e movimentações mínimas no decorrer de todo o processo, obtemos um vinho que respeita na perfeição o fruto que lhe deu origem. Cor ruby, profundo, revela aromas frutados e grande frescura. Na boca surge com personalidade, com taninos firmes e excelente acidez. Final longo e complexo, mostrando apetência a uma boa evolução na garrafa mas que ao mesmo tempo dará prazer de o beber enquanto jovem.

PAULO COUTINHO
Enólogo

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Tinta Roriz (40%), Touriga Franca (40%) e Touriga Nacional (20%)

A VINDIMA:

Tipo de corte: Vindima manual. Transporte das uvas em caixas.

Datas: 19 de Setembro a 6 de Outubro.

Produção: 5,5 tons/ha.

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Maceração em cuba de inox a uma temperatura entre 24°C e 26°C .
Estágio: 25% do volume estagia em cascos usados de carvalho Francês durante 9 meses, permanecendo o restante em cuba de inox.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 19161

(Álc. rótulo: 13% Vol)

Álcool vinho: 13,5%

Açúcares redutores: 0,6 (g/dm³)

Acidez total: 5,2 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,63

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo de rolha: Abril de 2017 com rolha de cortiça.

Quantidade: 40.000 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 77 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Perfeito para acompanhar pratos de carne, podendo também ser harmonizado com alguns queijos.