



## QUINTA DO PORTAL MUROS DE VINHA 2015

DOC DOURO

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL



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

### INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Em Novembro tivemos precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal. Seguiram-se dois meses de pouca precipitação e muito frio. O abrolhamento entre a 2ª e 3ª semana de Março. Devido à pouca disponibilidade de água até Maio o ciclo desenvolveu-se de uma forma relativamente lenta. Há que considerar um Abril e Maio com diversos períodos a serem considerados ondas de calor. De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, este muito bom tanto nas cotas mais altas como nas baixas. Junho continuou quente (5º mais quente desde 1931) o que levou a que não houvesse pressão de doença. O verão (Julho e Agosto) continuou quente e seco. Em final de Agosto 74% do território encontrava-se em situação de seca severa e extrema. A ausência de precipitação antecipava uma vindima difícil com dificuldade de maturação fenólica. Setembro, no entanto, caracterizou-se como muito chuvoso, tendo havido um fenómeno extremo de precipitação no dia 16 (quase 100mm em 24 horas). Esta precipitação veio a ser benéfica para o desenrolar da vindima, aumentando o potencial qualitativo das uvas.

MIGUEL SOUSA  
Agrónomo

### NOTAS DO ENÓLOGO:

Este vinho foi fermentado usando técnicas de gravidade e movimentações suaves no decorrer de todo o processo. Vinho de cor granada, elegante e frutado, revelando alguns aromas de especiarias e compota. Boa presença em boca, com taninos firmes e excelente acidez. Final longo e fresco, ideal para os seus momentos de descontração.

PAULO COUTINHO  
Enólogo

2017.MAI.27

### VARIEDADES:

**Castas:** Touriga Franca (40%), Tinta Roriz (40%) e Tinta Barroca (20%)

### VINDIMA:

**Tipo corte:** Vindima manual. Transporte das uvas em palotes.t

**Data:** 14 Setembro a 3 de Outubro.

**Produção:** 6,5 ton/ha

### ENOLOGIA:

**Fermentação alcoólica:** Maceração em cuba de inox a uma temperatura entre 25°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. 19548

**Álcool :** 13% vol

**Açúcares redutores:** 0,6 (g/dm3)

**Acidez total:** 4,8 (g/dm3)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,79

### ENGARRAFAMENTO:

**Data/tipo de rolha:** Abril e Maio de 2017, com rolha de cortiça.

**Quantidade:** 73.000 garrafas

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 72 cal/100ml

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

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