



QUINTA DO PORTAL  
TINTA BARROCA 2015

DOC DOURO

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL

QUINTADOPORTAL.COM

91  
Pts

**Wine Spectator**  
LEARN MORE, DRINK BETTER

90  
Pts

**Wine & Spirits**  
MAGAZINE  
Year's Best Portuguese Table Wine

16,5  
Pts

REVISTA DE  
**VINHOS**  
A ESSÊNCIA DO VINHO

## 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.

## NOTAS DO ENÓLOGO:

Esta é a nossa interpretação de uma casta habitualmente destinada a Vinhos do Porto ou para Douros de lote.

Normalmente origina vinhos pouco complexos, e apenas útil para entrar em lote. Raramente é engarrafada sozinha por não ter estrutura capaz para se aguentar num envelhecimento em garrafa.

Em 2015, dada a superior qualidade obtida, achamos por bem engarrafar parte do melhor lote de Barroca desse ano, dado o seu enorme potencial de envelhecimento em garrafa!

Releva um frutado intenso a lembrar tantos momentos da Vindima... Já em boca prima pela harmonia. Uns taninos muito redondos, volumoso, e um final de boca bem marcado e possante.

Um tinto fantástico, capaz de quebrar preconceitos.

PAULO COUTINHO  
Enólogo

## VARIEDADES:

**Castas:** Tinta Barroca (100%).

## VINDIMA:

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

**Data:** 18 e 25 de Setembro.

**Produção** 4,5 ton/ha

## ENOLOGIA:

**Fermentação alcoólica:** Maceração em cuba de inox a uma temperatura entre 26°C e 28°C.

**Estágio:** Estágio muito curto em cascos usados de carvalho Francês.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 18491

**Álcool:** 16% Vol

**Açúcares redutores:** 0,6 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 4,41 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,93

## ENGARRAFAMENTO:

**Data/tipo de rolha:** Outubro 2016 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 3.335 garrafas.

## INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 76 cal/100ml

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

**Sugestão:** Servir ligeiramente fresco a 13-14°C.