



QUINTA DO PORTAL MUROS DE VINHA ROSÉ 2016

DOC DOURO

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

2016 Foi um ano muito desafiante no que toca a perceber o que realmente se passava na vinha. Perceber a forma como a planta reagia ao ano tão atípico. Depois de um Inverno muito chuvoso, tivemos uma primavera também chuvosa e com temperaturas baixas, o que fez atrasar o ciclo vegetativo. Foi de facto muito importante o primeiro tratamento. Primeiro de muitos, já que a pressão para as doenças -míldio e oídio- era muito forte, e estendeu-se mesmo durante os meses de Junho e Julho. Agosto foi muito quente, e a resposta de algumas castas foi simplesmente interromper o seu ciclo de maturação. No final do mês tivemos alguma pluviosidade, mas a planta nem reagiu! Foi habituada no início do seu ciclo a uma maior quantidade de água disponível! Foi muito importante para a decisão de corte, perceber a localização das plantas, e interpretar a reacção delas às condições climáticas atípicas. Decidimos colher a 6 de Setembro algumas parcelas de Tinta Roriz. A 11 de Setembro iniciamos a colheita de variedades brancas e continuamos pacientemente até 15 de Outubro, pois não havia ameaça de chuva. Mesmo a que se registou a meio de Setembro foi inofensiva, até para algumas variedades potencialmente sensíveis nesta fase. Podemos pois dizer que o desafio foi superado! Num ano completamente desafiante. A qualidade promete, e vinhos com grande personalidade vêm aí!

NOTAS DO ENÓLOGO:

De forma a obter um rosé elegante e de ténue cor, colhemos as uvas de parcelas seleccionadas com o objectivo único de elaborar este vinho. Obtemos assim um vinho de cor levemente rosada e elegante decorrente do curto contacto com as películas. Frutos vermelhos com leve toque floral são a sua identidade aromática, enquanto a elegância e frescura dominam o palato.

PAULO COUTINHO
Enólogo

2017.MAI.27

VARIEDADES:

Castas: Tinta Roriz (50%), Touriga Nacional (30%) e Touriga Franca (15%).

VINDIMA:

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

Data: 1 a 13 de Outubro.

Produção: 6,0 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Em cuba de inox, a uma temperatura entre 14°C e 16°C, após obtenção do mosto por prensagem directa.

Estágio: O vinho permanece em cuba de inox até ao enchimento por forma a garantir frescura e elegância.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 18974

Álcool: 12,5% Vol

Açúcares redutores: 1,0 (g/dm³)

Acidez total: 4,96 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,32

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Março e Abril de 2017 com rolha de cortiça.

Quantidade: 23.800 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 70 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Deverá ser servido bem fresco (<11°C) como vinho de entrada ou acompanhando peixes e mariscos.