



QUINTA DO PORTAL MURAL BRANCO 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 cor citrina, excelente intensidade aromática com notas de alperce e maracujá e um leve tostado. Revela uma bela acidez, e um mineral elegante, que conduzem a um final longo e refrescante. Acompanhe com saladas, pratos de peixe e marisco.

PAULO COUTINHO
Enólogo

2017.MAI.27

VARIEDADES:

Castas: Viosinho (40%); Gouveio (30%); Malvasia Fina (30%).

VINDIMA:

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

Data: 17 Setembro a 1 de Outubro.

Yield: 5,0 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Em cuba de inox, a uma temperatura entre 14°C e 16°C.

Estágio: 90% do volume permanece durante o estágio em cuba de inox e 10% em casco, sempre em contacto com as suas borras finas, de modo a garantir uma maior complexidade e frescura ao vinho

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 18998

(Alc. rótulo: 13% Vol)

Álcool vinho: 13,2%

Açúcares redutores: 1,2 (g/dm³)

Acidez total: 5,6 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,26

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Março 2016 com rolha de cortiça.

Quantidade: 17.000 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 74 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Perfeito acompanhante de peixes e mariscos.