



## QUINTA DO PORTAL FINE TAWNY PORTO

VINHO DO PORTO

# QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



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

### INFORMAÇÃO VITÍCOLA GERAL:

A cultura da vinha no Douro, a primeira Região Demarcada do Mundo, perde-se na memória do tempo. Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do rio Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características particulares, a região estende-se por uma área total de 250.000ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

A Quinta do Portal possui as suas propriedades na sub-região do Cima-Corgo, que se tem manifestado muito equilibrada no que toca à resistência das alterações climáticas. Com 5 propriedades, Quinta do Portal, Quinta do Confradeiro, Quinta dos Muros, Quinta da Abelheira e Quinta das Manuelas, possui uma área útil total de vinha de cerca de 100ha, que dadas as diversas altitudes, exposições e diferentes castas, geram a excelência da matéria-prima (uva) destinada aos vários vinhos elaborados.

MIGUEL SOUSA  
Agrónomo

### NOTAS DO ENÓLOGO:

Denominado tawny devido à sua típica cor alourada, este vinho é um tawny jovem, apresenta um aroma intenso frutado e apelativo. Macio na boca, realçando no final os sinais do envelhecimento em casco. Aromas que denunciam os grandes Portos, aromas espirituosos, aromas de frutos secos e torrefação, bem como especiarias. Um Tawny de qualidade que enaltecerá a sua sobremesa. Servir ligeiramente fresco.

PAULO COUTINHO  
Enólogo

### CASTAS E PARCELAS:

Castas Tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Roriz, Touríga Franca, Tinta Barroca e Touriga Nacional.

### A VINDIMA:

**Tipo corte:** Manual transportada em caixas.

**Datas:** Normalmente durante mês de Setembro/Outubro.

**Produção:** 6,0 tons/ha

### ENOLOGIA:

**Cuba de fermentação:** Em cuba de aço inoxidável após esmagamento e desengaço.

**Fermentação alcoólica:** Maceração em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada de 28-30°C.

**Estágio:** Envelhecimento de aproximadamente 3 a 4 anos em cascos ou barricas neutras.

### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 17502

(Alc. rótulo: 19,5% Vol)

**Álcool vinho:** 19,40%

**Açúcares redutores:** 100 (g/dm<sup>3</sup>)

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

**pH:** 3,6

### ENGARRAFAMENTO:

**Data/Tipo rolha:** Engarraçamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop.

**Quantidade:** Aprox. 46.000 grfs por ano.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 150 cal/100ml

**Outras informações:** Pode ser incluído em dieta vegetariana.

**Sugestão:** Servir a uma temperatura de 13-15°C na companhia de um doce de ovos.