



## QUINTA DO PORTAL FINE WHITE 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 Manueles, 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:

Um Porto a descobrir, quer nos habituais padrões de consumo de Vinhos do Porto, quer em bebidas de cocktail ou de bar. Com uma cor citrina, este Porto possui uma agradável fragrância frutada e amendoada. Muito equilibrado na sua fracção doce e ácida, com um final longo e frutado. Um Porto muito versátil e jovem!

PAULO COUTINHO  
Enólogo

### CASTAS E PARCELAS:

Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro tais como Malvasia Fina (30%), Viosinho (30%) e Gouveio (40%).

### A VINDIMA:

**Tipo corte:** Manual transportada em palotes.  
**Datas:** Normalmente durante mês de Setembro.  
**Produção:** 6,0 tons/ha

### ENOLOGIA:

**Fermentação alcoólica:** Fermentação sem maceração a temperatura controlada a 18-20°C  
**Estágio:** Envelhecimento em média 2 anos em barricas velhas.

### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 16223

(Alc. rótulo: 19,50% Vol)

Álcool vinho: 19,27%

Açúcares redutores: 88,70 (g/dm<sup>3</sup>)

Acidez total: 3,44 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

pH: 3,48

### ENGARRAFAMENTO:

**Data/Tipo rolha:** Engarraçamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop.  
**Quantidade:** Aprox. 17.500 grfs por ano.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 143 cal/100ml

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

**Sugestão:** Servir bem fresco (10°C) como aperitivo, ou a 14-16°C como um vinho de sobremesa.