

18
Pontos

VINHOS

91
Points

Wine & Spirits
MAGAZINE
Year's Best

92
Points

Wine Advocate

94
Points

WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE



QUINTA DO PORTAL
AURU TINTO 2009

DOC DOURO RED

QUINTA DO
PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Castas: Touriga Nacional (65%), Tinta Roriz (30%) e Touriga Franca (5%).

VINDIMA:

Tipo corte: Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Data: De 14 a 16 de Setembro.

Yield: 4,85 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 24-26°C.

Estágio: Estágio de 14 Meses em cascos novos de carvalho Francês.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 10783

(Alc. rótulo: 14,00% Vol)

Álcool vinho: 14,14%

Açúcares redutores: 2,40 (g/dm³)

Acidez total: 4,96 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,91

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Julho de 2012, com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 8.646 garrafas, 260 magnuns e 20 duplamagnuns.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 80 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Para desfrutar já ou envelhecer mais uns anos em cave (até mais que 10anos), com a sua carne preferidos e queijos fortes.

Servir a 16-17°C.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Situações extremas provocadas, eventualmente, pelas alterações climáticas foram este ano notórias. Vários dias, entre Dezembro e Janeiro, com queda de neve, sendo que a 10 de Janeiro este fenómeno ocorreu a cotas muito baixas (200mt). Já Fevereiro e Março (abrolhamento) registaram temperaturas superiores ao habitual, tendo provocado uma actividade significativa na videira. Durante a floração (Maio), as temperaturas máximas sup a 30°C e a precipitação quase inexistente ajudaram a um bom vingamento dos cachos. O calor foi nota dominante nos meses que se seguiram, o que foi determinante para o não aparecimento de doenças criptogâmicas, apesar de alguma precipitação em Junho e Julho. Agosto é sempre um mês crucial para a colheita no Douro. Tempo bastante quente e seco, condicionou as maturações fenológicas, pelo que entramos em Setembro a "pedir" precipitação! Acabamos por efectuar a vindima num Setembro que se veio a demonstrar o mais seco dos últimos 22 anos!

MIGUEL SOUSA
Agrónomo

NOTAS DO ENÓLOGO:

O uso de diferentes variedades para a obtenção de vinhos completos e complexos, é algo que o Douro domina devido à larga experiência acumulada ao longo de séculos. Estes vinhos possuem uma invejável capacidade de envelhecimento em garrafa.

Tal como em 2007, decidimos uma vez mais trazer a Touriga Franca para o lote do que foi inicialmente um bivarietal. Este 2009 mostra uma concentrada cor violeta, revela no aroma aromas de frutos pretos, compota e especiarias. Mostrará enquanto jovem uma presença expressiva que beneficiará com algum envelhecimento em garrafa, harmonia e elegância. Encontra-se neste momento algo tímido, uma forte estrutura e concentração mostrando-se no fim de prova mais harmonioso deixando um longo e complexo final.

PAULO COUTINHO
Enólogo