



QUINTA DO PORTAL PORTO COLHEITA 2000

VINHO DO PORTO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Nos meses de Abril e Maio os níveis de precipitação apresentaram valores anormais, o que teve um efeito negativo na floração e criou condições para o aparecimento de míldio, afectando de forma decisiva o rendimento das videiras. Contudo, as boas condições climáticas que se verificaram em Junho e Julho permitiram que a maturação progredisse muito bem, nomeadamente nas castas Touriga Nacional e Touriga Franca, e ainda na Tinta Roriz que se revelou incrivelmente regular.

Seguiu-se um Verão longo, quente e seco em que a chuva apenas visitou o vale do Pinhão nos dias 22 e 24 de Agosto, e novamente a 11 de Setembro.

A ocorrência desta precipitação, em momentos chave, teve um impacto muito forte e positivo na qualidade dos vinhos de 2000.

MIGUEL SOUSA
Agronomista

NOTAS DO ENÓLOGO:

No decorrer do envelhecimento em casco, os aromas jovens, frutados e frescos, evoluem por via oxidativa, dando lugar a um bouquet em que sobressaem os aromas de frutos secos, de madeira e especiarias. Aumenta a maciez, harmonia e complexidade do bouquet.

PAULO COUTINHO
Enólogo

CASTAS E PARCELAS:

Casta: Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca. **Parcelas:** Quinta do Portal, Quinta do Confradeiro, Quinta dos Muros e Quinta da Abelheira.

A VINDIMA:

Tipo de corte: Manual/ transportada em pequenas caixas.

Datas: 19 a 30 de Setembro.

Produção: 5,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Método tradicional em lagar e cuba inox.

Fermentação alcoólica: Maceração a uma temperatura aprox. 28-30°C.

Envelhecimento: Mínimo de sete anos em cascos e engarrafado no ano mencionado no contra rótulo.

Estabilização pelo frio: Sem tratamento.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 12711

(Álc. rótulo: 20% Vol)

Álcool vinho: 19,80%

Baumé: 4,2

Açúcares redutores: 112,9 (g/dm³)

Extracto seco total: 140,8 (g/dm³)

Acidez total: 3,98 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 4,2

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo de rolha: Engarraçamento anual para necessidades comerciais/ rolha cilíndrica natural.

Quantidade: 3000 garrafas anuais.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 156 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Para acompanhar com pudim ou queijos suaves. Sirva-o fresco a 12-13°C e deixe-o depois subir uns 2 graus suavemente.