

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

DOC DOURO

QUINTA DO PORTAL TOURIGA FRANCA 2009



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 fenólicas, 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:

Uma casta indispensável nos vinhos de lote, mas uma casta difícil para desenhar para uma prestação a solo na garrafa. Este é o segundo lançamento desta variedade, sendo o primeiro o já longínquo 2001. Tivemos anos em que esta casta interrompeu o ciclo de maturação derivado a altas temperaturas verificadas no Verão. O ano de 2009 trouxe-nos as condições mais favoráveis para uma maturação lenta e portanto benéfica para uma correcta maturação. Veremos a sua evolução em garrafa, mas o seu futuro parece-nos promissor, ultrapassando mesmo a primeira colheita de 2001. Neste momento encontra-se num Ruby concentrado, carácter frutado, notas de cedro e café, num primeiro contacto muito apelativo. Mostra-se em boca muito concentrado, boa estrutura em harmonia com volume, dando um final de prova fresco e frutado. Termina com ligeiro amargo que se harmonizará com algum tempo em garrafa, mas que neste momento será perfeitamente harmonizável com o seu prato favorito.

PAULO COUTINHO
Enólogo

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Touriga Franca (100%).

A VINDIMA:

Tipo de corte: Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

Datas: De 20 a 23 de Setembro.

Produção: 4,5 tons/ha.

ENOLOGIA:

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

Estágio: Estágio de 9 Meses em cascos usados de carvalho Françaes.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 08306

(Álc. rótulo: 13,5% Vol)

Álcool vinho: 13,67%

Açúcares redutores: 1,60 (g/dm³)

Acidez total: 5,62 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,98

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo de rolha: Setembro 2011 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 1.398 garrafas e 125 magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 77 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Com bom potencial de envelhecimento, mas poderá disfrutá-lo desde já a temperatura de serviço de 16-17°C.