

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

MOSCATEL

QUINTA DO PORTAL
MOSCATEL MURAL DE FAVAIOS



MOSCATEL MURAL DE FAVAIOS
Revista de Vinhos - MELHOR COMPRA

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

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.

NOTAS DO ENÓLOGO:

A casta Moscatel é das castas aromáticas mais conhecidas. Quando envelhecida em cascos, produz néctares fabulosos e enebriantes. Com uma cor amarelo dourado, exhibe uma prova com um bom equilíbrio doce/acidez, e onde facilmente se detecta qual a casta que lhe deu origem, não só pela casca de laranja e flor de laranjeira, mas também pelo carácter de fruto seco, apenas atingido pelo envelhecimento cuidado nas barricas de carvalho. Final de boca fresco e complexo que acompanhará bem os seus doces de ovos favoritos desde que acompanhado com fruta fresca.

PAULO COUTINHO
Enólogo

CASTAS E PARCELAS:

Variiedades: Moscatel Galego 100%.

A VINDIMA:

Tipo de corte: Manual e transportada em palotes (max 150Kg).

Datas: Princípios do mês de Setembro.

Produção: 4,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Maceração com controlo de temperatura (20-22°C).

Estágio: Média de 3 anos em casco.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 17173

(Álc. rótulo: 17% Vol)

Álcool vinho: 17,72%

Açúcares redutores: 115,00 (g/dm³)

Acidez total: 4,0 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,4

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidade: 93.000 garrafas por ano

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 145 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Beber fresco (12oC), como aperitivo para quem preferir, mas será mais o seu vinho de sobremesa, onde para além dos frutos secos as sobremesas poderá levar fruta fresca laminada.