

MEDALHA OURO  
International Wine Challenge



95  
Points

WINEENTHUSIAST  
MAGAZINE

18.5  
Points

Jancis Robinson  
fine writing on fine wines



PORTAL +  
PORTO VINTAGE 2003

VINHO DO PORTO

QUINTA DO  
**PORTAL**  
ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



[www.quintadoportal.com](http://www.quintadoportal.com)

#### CASTAS E PARCELAS:

**Variiedades:** Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (30%), Touriga Franca and Tinta Barroca (30%).

#### VINDIMA:

**Tipo de Corte:** Vindima manual sendo depois transportada em pequenas caixas (max 25Kg).

**Data:** 24 a 27 Setembro.

**Produção:** 5,0 tons/ha

#### ENOLOGIA:

##### Fermentação Alcoólica:

Maceração em lagar e cuba de aço inoxidável a temperatura aprox. de 29-31 °C.

**Estágio:** Um ano em casco, e engarrafamento ao segundo ano.

#### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 16805

**Alc. Rótulo:** 20,00%

**Alc. Vinho:** 19,94%

**Açúcares Redutores:** 112,70 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 3,4 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,9

#### ENGARRAFAMENTO:

**Data/ Tipo de rolha:** Junho de 2005, com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 7.910 garrafas e 63 magnuns.

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor Calórico:** 160 cal/100ml

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

**Sugestão:** Para apreciar com o seu chocolate amargo ou charuto. Mas não deixe de o apreciar "on it's own"!

#### INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Inverno 2002/2003 bastante chuvoso e frio, onde se registou 1.000 ml/m<sup>2</sup> entre Novembro e Março, quando em termos médios anuais é habitual obtermos 600 ml/m<sup>2</sup>. O vingamento no final de Maio decorreu com alta luminosidade e temperatura que associada ao elevado n<sup>o</sup> de pólen no ar, foi perfeito para a floração. A partir daqui as precipitações ocasionais não foram preocupantes. Nos primeiros 15 dias de Agosto, ocorreu uma vaga de calor que interrompeu o ciclo de crescimento, onde se registou uma temp. mínima de 35°C e humidade relativa abaixo dos 10%.

Os últimos dias de Agosto já foram mais frescos com ligeira precipitação durante dois dias o que favoreceu a maturação.

MIGUEL SOUSA  
Agrónomo

#### WINEMAKER COMMENTS:

Inicialmente este Vintage foi desenhado para um consumo enquanto jovem, pela sua exuberância de fruto vermelho e uma estrutura que parecia mais elegante que o Vintage Clássico. Pois ele aqui está..., ainda de cor intensa, notas de muito fruto vermelho mas bem maduros. Deixou os frutos vermelhos para apresentar um compotado dos mesmos frutos, essencialmente morango. Em boca mostra garra para continuar a envelhecer. Um final, longo e muito complexo e ainda com uma frescura que deixa alguns Vintages novos com alguma inveja!!

PAULO COUTINHO  
Winemaker