



## QUINTA DO PORTAL PORTO ALEGRE TAWNY

VINHO DO PORTO

# QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



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

### INFORMAÇÃO VITÍCOLA GERAL:

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 Manueles, 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.

MIGUEL SOUSA  
Agrónomo

### NOTAS DO ENÓLOGO:

Denominado tawny devido à sua típica cor alourada. Trata-se de um tawny relativamente jovem, apresenta ainda algum carácter frutado, fresco e apelativo. De tons alourados, aroma frutado com tendência para os amendoados, mostra-se um vinho macio na prova, equilibrado, realçando o seu frutado no final de prova. Este vinho não evolui com o envelhecimento em garrafa. Trata-se de um tawny, vinho que apenas ganha com o envelhecimento em madeira, pelo que engarrafamos durante todo o ano por forma a que tenha um produto fresco e pleno. Uma dica: sempre que escolher um Porto com rolha capsulada, estará perante um vinho que será para consumo a curto prazo, não beneficiando com o envelhecimento em garrafa

PAULO COUTINHO  
Enólogo

### CASTAS E PARCELAS:

Castas Tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca e Touriga Nacional

### A VINDIMA:

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

**Datas:** Normalmente durante mês de Setembro/Outubro.

**Produção:** 6,0 tons/ha

### ENOLOGIA:

**Fermentação alcoólica:** Maceração com uma temperatura aproximada de 28-30°C

**Estágio:** Envelhecimento de aprox. três anos em cascos.

### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 16206

(Alc. rótulo: 19,50% Vol)

**Álcool vinho:** 19,51%

**Açúcares redutores:** 95,90 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 3,36 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,66

### ENGARRAFAMENTO:

**Data/Tipo rolha:** Engarrafamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop.

**Quantidade:** 333.000 garrafas por ano.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 149 cal/100ml

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

**Sugestão:** Servir a uma temp. aprox. de 14-18°C com a sua sobremesa preferida, que para além de doces poderá ir muito bem com queijos macios.