



## QUINTA DO PORTAL PORTO ALEGRE WHITE

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:

De cor citrina brilhante e límpida, mostra aromas frutados, com leves tons amendoados. Muito equilibrado na boca, boa acidez. Este vinho não beneficia muito com o envelhecimento em garrafa. A carácter fresco e frutado tende a atenuar com a idade.

PAULO COUTINHO  
Enólogo

### CASTAS E PARCELAS:

Castas brancas tradicionais da Região Demarcada do Douro, predominando a Malvasia Fina e Gouveio.

### A VINDIMA:

**Tipo corte:** Manual transportada em caixas.

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

**Produção:** 6,0 tons/ha

### ENOLOGIA:

**Cuba de fermentação :** Em cuba de aço inoxidável após esmagamento e desengaçe.

**Fermentação alcoólica:** Maceração pelicular a frio, seguida de fermentação a temperatura controlada de 18-20°C.

**Estágio:** Ligeiro envelhecimento em madeira, permanecendo de seguida em cuba de aço inox para garantir o seu frutado.

### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 16466

(Alc. rótulo: 19,00% Vol)

**Álcool vinho:** 19,57%

**Açúcares redutores:** 100,6 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 3,01 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,55

### ENGARRAFAMENTO:

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

**Quantidade:** Aprox. 12.300 grfs por ano.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 151 cal/100ml

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

**Sugestão:** Beber fresco (10°C), como aperitivo ou como vinho de sobremesa a acompanhar doces com frutos secos (amêndoa, noz...!)