



QUINTA DO PORTAL  
VINTAGE 2003

VINHO DO PORTO

QUINTA DO  
**PORTAL**

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



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

**VARIEDADES:**

Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (30%),  
Touriga Franca e Tinta Barroca (30%).

**A VINDIMA:**

**Tipo corte:**

Vindima manual sendo depois transportada  
em pequenas caixas (max 25Kg).

**Datas:**

De 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. 13338

**Alc. Rótulo:** 20,00%

**Álcool Vinho:** 20,15%

**Açúcares redutores:** 112 99,10 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 3,89 Tart

**pH:** 3,84

**ENGARRAFAMENTO:**

**Data/Tipo rolha:**

Junho de 2005, com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:**

5.534 ½ garrafas, 21.662 garrafas e 302  
magnuns.

**INFORMAÇÃO ALIMENTAR:**

**VCalórico:** 152,48 cal/100ml

**Outras informações:**

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

**Sugestão:**

Para apreciar com o seu chocolate amargo,  
gelado de frutos pretos ou ainda se o  
preferir, na companhia do seu charuto. Se  
quiser emoções mais fortes, experimente-o  
com um terrincho velho, macerado em  
azeite DOP trás-os-montes!  
Servir a 16-17°C e sempre decantado.

**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 nº 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. min  
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

**NOTAS DO ENÓLOGO:**

Ano de excelência, que deixará marca  
para a eternidade e para a nossa  
história. Num ano de fermentações  
bem difíceis, conseguimos este  
diamante a polir em garrafa durante  
muitos e muitos anos. De cor profunda,  
mostra aromas de frutos pretos como  
a ameixa e compota de figo. Em boca  
mostra-se portentoso, um equilíbrio  
apenas incomodado ainda pela  
estrutura, uma crescendo de  
complexidade de estímulos. Um final  
excepcionalmente longo e complexo.  
Um Vintage que nos fará companhia  
nesta alegria que é viver e bem  
envelhecer! Disfrute-o!!

PAULO COUTINHO