



QUINTA DO PORTAL VINTAGE 2003

VINHO DO PORTO

QUINTA DO PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



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/dm³)

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/m² entre
Novembro e Março, quando em termos
médios anuais é habitual obtermos 600
ml/m². 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