

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL

## QUINTA DO PORTAL RESERVA TINTO 2017 DOC DOURO

### VARIEDADES

Touriga Nacional (45%), Tinta Roriz (40%) e Touriga Franca (15%).

### VINDIMA

#### Tipo corte

Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

#### Data

De 12 a 19 de Setembro.

#### Produção

5,0 ton/ha

### ENOLOGIA

#### Fermentação alcoólica

Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 24-26°C.

#### Estágio

Nove meses em cascos novos e usados de carvalho Francês.

### ANÁLISE QUÍMICA

25092

**Álcool** 14,5% vol

**Açúcares redutores** 0,6 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total** 5,0 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH** 3,8

### ENGARRAFAMENTO

#### Data/tipo de rolha

Outubro de 2019 com rolha de cortiça natural.

#### Quantidade

18.720 garrafas e 360 magnums.

### INFORMAÇÃO

#### ALIMENTAR

#### Valor calórico

83 cal/100ml

#### Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

#### Sugestão

Para apreciar juntamente com a sua carne preferida ou queijos. Pode optar por envelhecer na sua cave até mais de 10 anos.



Res T17, T1/G6 | 08-out-20

## INFORMAÇÃO VITÍCOLA

2017 fica marcado como um ano extremamente seco e quente e onde a ausência de precipitação foi uma constante, tirando algumas exceções que foram diminutas para evitar um forte stress hídrico.

Desde cedo que contávamos com um ano de colheita precoce.

Inicialmente pensávamos em 3 semanas, chegamos a reduzir para 10 dias, mas os primeiros dias de Agosto foram determinantes e acabamos por ter a vindima mais precoce desde 1994. Aliás as 4 colheitas que tiveram início no mês de Agosto ocorreram de 2009 para cá!

Iniciamos a vindima a 21 de Agosto, 14 dias antes da média registada, e colhemos durante o mês de Setembro com ausência de precipitação.

Do ponto de vista sanitário, a colheita estava irrepreensível, e as uvas de altitude mostraram mais uma vez que resistem melhor a anos quentes e secos, mostrando os seus mostos um melhor equilíbrio.

Conseguimos colher os brancos com a acidez e equilíbrio correctos, e quanto a tintos foi necessário alguma ginástica para conseguirmos por um lado uvas com acidez para rosés, boas maturações para tintos e excelente concentração para Portos!

Havia pressão sim na colheita, mas a serenidade permitiu-nos colher uvas com precisão para os vinhos pretendidos. As expectativas eram muito boas.

## NOTAS DO ENÓLOGO

Este Reserva apresenta-se com cor ruby, aromas de fruta preta e madura, bem como elegantes aromas florais em perfeita harmonia com as notas de carvalho. Mostra-se bem harmonioso em boca, uma boa acidez e termina com notas frutadas e tostados no fim de boca. Um belo tinto enquanto jovem, e não deixa dúvidas quanto à sua capacidade de envelhecer e crescer na garrafa.

PAULO COUTINHO

## PRÉMIOS

