

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL

## QUINTA DO PORTAL GRANDE RESERVA TINTO 2016 DOC DOURO

### VARIEDADES

Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (30%) e Touriga Franca (10%).

### VINDIMA

#### Tipo corte

Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

#### Data

De 4 a 11 de Outubro.

#### Produção

4,5ton/ha

### ENOLOGIA

#### Fermentação alcoólica

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

#### Estágio

Estágio de 14 Meses em cascos novos de carvalho Francês.

### ANÁLISE QUÍMICA

22844

**Álcool** 14% vol

**Açúcares redutores** 1 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total** 4,9 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH** 3,8

### ENGARRAFAMENTO

#### Data/tipo de rolha

Setembro de 2018 com rolha cortiça natural.

#### Quantidade

20,000 garrafas.

### INFORMAÇÃO

#### ALIMENTAR

#### Valor calórico

81 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.



GR16, T1/G6 | 18-mai-20

## INFORMAÇÃO VITÍCOLA

2016 Foi um ano muito desafiante no que toca a perceber o que realmente se passava na vinha. Perceber a forma como a planta reagia ao ano tão atípico.

Depois de um Inverno muito chuvoso, tivemos uma primavera também chuvosa e com temperaturas baixas, o que fez atrasar o ciclo vegetativo.

Foi de facto muito importante o primeiro tratamento. Primeiro de muitos, já que a pressão para as doenças mildio e oídio eram muito fortes e que se estendeu mesmo durante os meses de Junho e Julho.

Agosto foi muito quente, e a resposta de algumas castas foi simplesmente interromper o seu ciclo de maturação. No final do mês tivemos alguma pluviosidade, mas a planta nem reagiu! Foi habituada no início do seu ciclo a uma maior quantidade disponível!

Foi muito importante para a decisão de corte, perceber a localização das plantas, e interpretar reacção delas às condições climáticas atípicas.

Decidimos colher a 6 de Setembro, algumas parcelas de Tinta Roriz. A 11 de Setembro iniciamos a colheita de variedades brancas e continuamos pacientemente até 15 de Outubro, pois não havia ameaça de chuva. Mesmo a que se registou a meio de Setembro foi inofensiva, mesmo para algumas variedades potencialmente sensíveis nesta fase.

Podemos pois dizer que o desafio foi superado! Num ano completamente desafiante. A qualidade promete, e vinhos com grande personalidade vêm aí!

## NOTAS DO ENÓLOGO

Um belo vinho de aromas de fruto maduro como a amora e cereja preta, bem como uma frescura dada pelos aromas silvestres.

No palato mostra boa cidez, com taninos bem presentes mas maduros, polidos e bem harmonizados com a tosta fornecida pelo estágio em madeira. Termina longo e com um ligeiro e sedutor amargo. Um tinto que pode apreciar jovem com a sua carne ou queijo favorito, mas que com alguns anos em garrafa evoluirá para nível ímpar de perfeição.

PAULO COUTINHO

## PRÉMIOS

