



PORTAL QUINTA DOS MUROS PORTO VINTAGE 2013

VINHO DO PORTO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano agrícola foi caracterizado por um Inverno muito chuvoso e frio, salientando-se a queda de neve ocorrida em Fevereiro a cotas relativamente baixas. Março foi o segundo mais chuvoso dos últimos 50 anos, registando igualmente temperaturas baixas.

Com abrolhamento na última semana de Março, iniciou-se o ciclo de uma forma lenta. Apesar da grande disponibilidade de água no solo, o ciclo vegetativo desenvolveu-se de forma lenta, dadas as baixas temperaturas de Maio e Junho. O verão caracterizou-se por ser bastante quente e seco. Assim, e após uma boa floração e vingamento, a vinha ressentiu-se no final do mês de Agosto com a falta de água disponível, sobretudo nas vinhas de menor altitude.

As condições climáticas da Primavera/Verão, resultaram numa incidência de pressão de doença relativamente baixa. Setembro teve um início quente e seco, sendo que os últimos 5 dias e os primeiros 4 dias de Outubro foram chuvosos, condicionando os trabalhos de vindima. Depois as condições climáticas foram mais estáveis, permitindo um normal decorrer da vindima. Período de vindima: 16 de Setembro a 17 de Outubro.

MIGUEL SOUSA
Agrónomo

NOTAS DO ENÓLOGO:

Produzido a partir de uvas da Quinta dos Muros na encosta nascente do vale do rio Pinhão, onde a Touriga Nacional exposta a sul encontra as condições ideais para fornecer toda a estrutura e complexidade além do fruto preto e maduro, e onde a Tinta Roriz, com exposição Poente empresta a acidez e frescura aromática a este Vintage. Obtemos assim, após vinificação em lagar e cuba, um Porto retinto com um atractivo violeta e aroma exuberante e fresco a frutos como amora e ameixa. Já em boca mostra-se inicialmente aveludado, bem equilibrado, mas logo surge todo o carácter sério onde os taninos mostram a sua garra, ajudados por uma bela acidez que deixam um final de boca longo e poderoso! Um porto sério, fresco e equilibrado como só o Vale do Pinhão sabe produzir!

PAULO COUTINHO
Enólogo

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (30%), Touriga Franca (30%).

VINDIMA:

Tipo de Corte: Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

Data: Uvas colhidas entre 26 Setembro e 10 de Outubro.

Produção: 5,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação Alcoólica:

Maceração em lagar e cuba de aço inoxidável a temperatura aprox. de 28-30°C.

Estágio: Um ano em casco, e engarrafamento ao segundo ano.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 18576

Alc. Rótulo: 20,00%

Alc. Vinho: 19,89%

Açúcares Redutores: 114,0 (g/dm³)

Acidez Total: 4,9 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,75

ENGARRAFAMENTO:

Data/ Tipo de rolha: Junho de 2015, com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 13650 garrafas e 60 magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor Calórico: 159 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: É fácil harmonizar este Vintage novo... mas tem o seu lugar preferencial após um Jantar, onde apenas com alguns frutos secos pode promover à tertúlia.