

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

PORTAL 10 YEAR OLD WHITE PORTO VINHO DO PORTO

VARIEDADES

Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Malvasia Fina, Gouveio, e Rabigato.

VINDIMA

Tipo corte

Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

Data

No decorrer do mês de Setembro.

Produção

6,0 tons/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Maceração em cuba inox com temperatura controlada (24-26°C).

Estágio

Envelhecimento em cascos de madeira velha até ao engarrafamento.

ANÁLISE QUÍMICA

18907

Álcool 20% vol

Açúcares redutores 119 (g/dm³)

Acidez total 3,4 (g/dm³) (Ác. Tart.)

pH 3,45

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Anual para necessidades comerciais.

Quantidade

12.000 meias garrafas por ano.

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

157 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão

Servir ligeiramente fresco com os tradicionais doces de ovos, ou então queijos. Pode ainda usufruí-lo como bebida de companhia após jantar.



INFORMAÇÃO VITÍCOLA GERAL

A cultura da vinha no Douro, a primeira Região Demarcada do Mundo, perde-se na memória do tempo. Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do rio Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características particulares, a região estende-se por uma área total de 250.000ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

A Quinta do Portal possui as suas propriedades na sub-região do Cima-Corgo, que se tem manifestado muito equilibrada no que toca à resistência das alterações climáticas. Com 5 propriedades, Quinta do Portal, Quinta do Confradeiro, Quinta dos Muros, Quinta da Abelheira e Quinta das Manueles, possui uma área útil total de vinha de cerca de 100ha, que dadas as diversas altitudes, exposições e diferentes castas, geram a excelência da matéria-prima (uva) destinada aos vários vinhos elaborados.

NOTAS DO ENÓLOGO

De uma bela cor dourada brilhante, este Porto impressiona pela harmonia entre a complexidade de um vinho velho, onde imperam os frutos secos e especiarias, mas ao mesmo tempo uma frescura dada por notas de fruto amarelo e algum floral.

Bela acidez em boca, a equilibrar o carácter final mais melado e especiado. Termina longo e fresco a convidar a um próximo trago.

PAULO COUTINHO

PRÉMIOS

