

**PORTAL**  
**10 YEARS OLD TAWNY PORT**  
VINHO DO PORTO

**VARIEDADES**

Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional e outras.

**VINDIMA**

**Tipo corte**

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

**Data**

Setembro e Outubro de cada ano.

**Produção**

6,0 tons/ha

**ENOLOGIA**

**Fermentação alcoólica**

Maceração com uma temperatura aprox. de 28-30°C.

**Estágio**

Envelhecimento em cascos de madeira velha até ao engarrafamento.

**ANÁLISE QUÍMICA**

22070

**Álcool** 20% vol

**Açúcares redutores** 131 (g/dm<sup>3</sup>)

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

**pH** 3,54

**ENGARRAFAMENTO**

**Data/tipo de rolha**

Anual para necessidades comerciais/rolha bartop.

**Quantidade**

20.000 garrafas por ano.

**INFORMAÇÃO  
ALIMENTAR**

**Valor calórico**

161 cal/100ml

**Outras informações**

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

**Sugestão**

Encerrará com chave de ouro uma bela refeição servido a 13-14°C, com o seu leite creme, salada de frutas ou gelados de baunilha.



**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**

Aloirado na cor, este Porto possui uma grande fragrância de aroma, mostrando ainda alguma garra, com carácter e persistente sensação de aromas tendendo para as especiarias.

Mostra a complexidade em boca que só o envelhecimento em barrica proporciona, fresco e equilibrado. Excelente final de boca, mostrando que se trata de um Tawny muito polivalente.

PAULO COUTINHO

**PRÉMIOS**



**Decanter** Highly Recommended



CWSA Gold Medal



Gold Medal International Wine Challenge