

# QUINTA DO PORTAL AURU 2003

DOC DOURO TINTO



## ANÁLISE QUÍMICA: REG. 03061

**Alc. Rótulo;** 14,00 %

**Álcool Vinho;** 14,35 %

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

**Acidez total;** 4,91 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

## ENGARRAFAMENTO:

**Data/Tipo rolha;** Set/2006 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade;** 3.744 garrafas e 302 Magnums

## CASTAS E PARCELAS:

**Variedades;** Touriga Nacional (58%) e Tinta Roriz (42%)

**Parcelas;** Quinta dos Muros

## INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2003:

Inverno 2002/2003 bastante chuvoso e frio, onde se registou 1.000 ml/m<sup>2</sup> entre Novembro e Março, quando em termos médios anuais é habitual obtermos 600 ml/m<sup>2</sup>. O vingamento no final de Maio decorreu com alta luminosidade e temperatura que associada ao elevado nº de pólen no ar, foi perfeito para a floração. A partir daqui as precipitações ocasionais não foram preocupantes.

Nos primeiros 15 dias de Agosto, ocorreu uma vaga de calor que interrompeu o ciclo de crescimento, onde se registou uma temp. min de 35°C e humidade relativa abaixo dos 10%.

Os últimos dias de Agosto já foram mais frescos com ligeira precipitação durante dois dias o que favoreceu a maturação.

## A VINDIMA:

**Tipo corte;** Manual / transportada em caixas

**Datas;** 18 de Setembro a 08 de Outubro

**Produção;** 4,5 tons/ha

## ENOLOGIA:

**Cuba de fermentação;** Aço inoxidável.

**Fermentação alcoólica;** Cuba inox com maceração a 25-27°C

**Estágio;** Casco de carvalho Francês durante 12 meses

## NOTAS DO ENÓLOGO:

Num ano particularmente extraordinário, obtivemos a segunda versão do nosso *ex-libris* de portão dourado.

Retinto na cor, apresenta aromas dominantes florais. Com o evoluir do aroma surgem as notas frutadas características da Tinta Roriz. Volumoso com excelente acidez, taninos possantes mas bem interligados com um fruto fresco. Final extraordinariamente longo e complexo.

## INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico;** 81 cal/100ml

**Outras informações;** Pode ser incluído em dieta vegetariana

**Sugestão;** Um excelente vinho para guardar na sua garrafeira, mas um desperdício não desfrutar já deste diamante.

Servir a 16-17°C