

90  
Points

WINEENTHUSIAST  
MAGAZINE



## QUINTA DO PORTAL PORTO COLHEITA 2004

VINHO DO PORTO

# QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



[www.quintadoportal.com](http://www.quintadoportal.com)

### CASTAS E PARCELAS:

**Casta:** Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca. **Parcelas:** Quinta do Portal, Quinta do Confradeiro, Quinta dos Muros e Quinta da Abelheira.

### A VINDIMA:

**Tipo de corte:** Manual/ transportada em pequenas caixas.

**Datas:** 19 a 30 de Setembro.

**Produção:** 5,5 tons/ha

### ENOLOGIA:

**Cuba de fermentação:** Método tradicional em lagar e cuba inox.

**Fermentação alcoólica:** Maceração a uma temperatura aprox. 28-30°C.

**Envelhecimento:** Mínimo de sete anos em cascos e engarrafado no ano mencionado no contra rótulo.

**Estabilização pelo frio:** Sem tratamento.

### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 12711

(Álc. rótulo: 20% Vol)

**Álcool vinho:** 19,80%

**Baumé:** 4,2

**Açúcares redutores:** 112,9 (g/dm<sup>3</sup>)

**Extracto seco total:** 140,8 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 3,98 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 4,2

### ENGARRAFAMENTO:

**Data/Tipo de rolha:** Engarrafamento anual para necessidades comerciais/ rolha cilíndrica natural.

**Quantidade:** 3000 garrafas anuais.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 156 cal/100ml

**Outras informações:** Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

**Sugestão:** Para acompanhar com pudins ou queijos suaves. Sirva-o fresco a 12-13°C e deixe-o depois subir uns 2 graus suavemente.

### INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Nos meses de Abril e Maio os níveis de precipitação apresentaram valores anormais, o que teve um efeito negativo na floração e criou condições para o aparecimento de míldio, afectando de forma decisiva o rendimento das videiras. Contudo, as boas condições climáticas que se verificaram em Junho e Julho permitiram que a maturação progredisse muito bem, nomeadamente nas castas Touriga Nacional e Touriga Franca, e ainda na Tinta Roriz que se revelou incrivelmente regular.

Seguiu-se um Verão longo, quente e seco em que a chuva apenas visitou o vale do Pinhão nos dias 22 e 24 de Agosto, e novamente a 11 de Setembro.

A ocorrência desta precipitação, em momentos chave, teve um impacto muito forte e positivo na qualidade dos vinhos de 2000.

MIGUEL SOUSA

### NOTAS DO ENÓLOGO:

No decorrer do envelhecimento em casco, os aromas jovens, frutados e frescos, evoluem por via oxidativa, dando lugar a um bouquet em que sobressaem os aromas de frutos secos, de madeira e especiarias. Aumenta a maciez, harmonia e complexidade do bouquet.

PAULO COUTINHO