



QUINTA DO PORTAL

AURU TINTO 2007

DOC DOURO TINTO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Touriga Nacional (65%), Tinta Roriz (30%) e Touriga Franca (5%)

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 27 a 29 Setembro

Produção: 4,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável

Fermentação alcoólica: Maceração a 24-26°C

Estágio: Casco novos de carvalho Francês, durante 14 meses.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 06617

(Alc. Rótulo: 14% Vol)

Álcool Vinho: 14,37%

Açúcares redutores: 2,3 (g/dm³)

Acidez total: 5,94 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,81

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Agt 2009 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 1.883 grfs, 276 mag's e 15 duplas magnums

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 81cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Servir a 16-17°C

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2007/2008:

Ano absolutamente atípico em termos climáticos. Precipitação elevada e temperatura média bastante alta para o início da campanha. O mesmo se verificou em Fev e Mar.

Os altos valores de humidade e temperaturas conduziram a uma forte expansão vegetativa das plantas. O mês de Maio muito chuvoso e com fraco nível de insolação pelo que a floração decorre em condições difíceis e é necessário efectuar tratamentos fitossanitários devidamente posicionados.

Junho foi o mais chuvoso dos últimos 20 anos e regista temperaturas e insolação inferiores à média. Julho e Agosto registaram temperaturas pouco favoráveis e Agosto foi muito chuvoso. Foi sem dúvida este período que condicionou a maturação, atrasando-a de uma forma significativa.

Setembro foi generoso!

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

A experiência do Douro nos vinhos de lote é algo que vem de tempos imemoriais. Se por um lado os varietais são expressivos no aroma, os vinhos de lote são vinhos completos em prova e prestação ao longo do seu envelhecimento em garrafa. Nesta versão de 2007, o Auru apresenta uma terceira casta na sua composição. A Touriga Franca tem-se mostrado imprescindível para harmonizar a lotação, e entra pela primeira num blend de Auru. Esta versão mostra-se concentrada de cor, evidencia no nariz aromas marcadamente silvestres bem interligados com frutos pretos, e ainda um leve apimentado. Personalidade e vigor sem perder a elegância típica de 2007, é sem dúvida o que nos fica da prova em boca. Final longo, e lascivamente prolongado, leva-nos a concluir que estamos perante mais um belo exemplo do que o Douro é capaz de produzir... AURU. OURO. DOURO
PAULO COUTINHO