



QUINTA DO PORTAL GRANDE RESERVA 2007

VQPRD DOURO RED

QUINTA DO PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

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 Fevereiro e Março.

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
Agrónomo

NOTAS DO ENÓLOGO:

Mais um grande vinho numa vindima de excepção! Escuro na cor, tem um perfil aromático muito complexo com frutos vermelhos bem maduros, amoras e cereja preta. Muito fresco com o mineral a ser complementado com ligeiras notas de tostado. Poderoso na boca com excelente acidez e tanino redondo. O final é longo e complexo revelando que podemos guardar este vinho em cave por bastante tempo. No entanto, é desde já bastante agradável.

PAULO COUTINHO
Enólogo

CASTAS E PARCELAS:

Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (30%) e Touriga Franca (10%).

A VINDIMA:

Tipo de corte: Manual/transporte das uvas em caixas.

Datas: 15 a 25 de Setembro.

Produção: 5,0 tons/ha.

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Aço inoxidável.

Fermentação: Maceração com temperatura controlada 24-26°C.

Estágio: 14 meses em cascos novos de carvalho francês

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 07298

(Álc. rótulo: 14,0% Vol)

Álcool vinho: 14,11%

Açúcar residual: 2,5 (g/dm³)

Extracto total: 28,8 (g/dm³)

Acidez total: 5,23 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,82

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo de rolha: Julho de 2010 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 25.614 garrafas, 109 magnums e 25 double magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 80 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Aprecie com carnes vermelhas e queijo.