



QUINTA DO PORTAL

RESERVA TINTO 2008

DOC DOURO TINTO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2007/2008:

Um Inverno caracterizado por baixas precipitações e temperatura média superior ao habitual iniciou este ciclo pouco vulgar.

O mês de Abril trouxe uma vaga de calor logo na primeira semana, mas também foi chuvoso, pelo que a expansão vegetativa foi considerável.

Em Maio já se registaram temperaturas abaixo do esperado. Esta situação aliada à elevada precipitação, conduziram a situações de desavinho e bagoinha.

O mês de Agosto acaba por ser crucial e marcar definitivamente a qualidade média das uvas com extraordinária amplitude térmica, havendo condições para uma maturação lenta mas eficaz, A vindima decorreu sob temperaturas amenas e fraca precipitação, tendo-se registado um ligeiro atraso na maturação. Em termos quantitativos era já esperada uma quebra significativa. Contas feitas... menos 40%.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Um belo exemplo do que o Douro consegue produzir. Após a elegância do 2007, surge este exuberante aroma mas mais concentrado 2008. Este Reserva apresenta uma cor ruby, evidencia aromas de fruta preta madura, elegantes aromas florais em perfeita harmonia com as notas de carvalho. Na boca mostra-se aveludado, estruturado com taninos firmes e expressivos, com uma elegante e refrescante acidez. Final longo, e complexo que augura um belo perfil após algum tempo mais em garrafa.

PAULO COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Tinta Roriz (45%), Touriga Nacional (40%) e Touriga Franca (15%)

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 15 Setembro a 10 Outubro

Produção: 5,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável

Fermentação alcoólica: Maceração a 24-26°C

Estágio: Casco novos e usados de carvalho Francês, durante 9 meses.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 07300

(Alc. Rótulo: 14% Vol)

Álcool Vinho: 13,99%

Açúcares redutores: 2,4 (g/dm³)

Extracto seco total: 30,5 (g/dm³)

Acidez total: 5,42 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,70

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidade: 31.437 grfs e 310 mag's

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 79,30cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Para desfrutar já ou envelhecer mais uns anos em cave, com os seus assados preferidos e queijos fortes. Servir a 16-17°C