

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTA DO PORTAL AURU TINTO 2009 DOC DOURO

VARIETADES

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

VINDIMA

Tipo corte

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Data

De 14 a 16 de Setembro.

Produção

4,85 tons/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Maceração em pequenos lagares a temperatura controlada de 24-26°C e usando técnicas de gravidade para movimentação de uva/mosto/vinho.

Estágio

Estágio de 14 Meses em cascos novos de carvalho Francês.

ANÁLISE QUÍMICA

10783

Álcool 14% vol

Açúcares reductores 2,4 (g/dm³)

Acidez total 4,96 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,9

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Julho de 2012, com rolha de cortiça natural.

Quantidade

8.646 garrafas, 260 magnuns e 20 dupla magnuns

INFORMAÇÃO ALIMENTAR

Valor calórico

80 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão

Para desfrutar já ou envelhecer mais uns anos em cave (até mais que 10anos), com a sua carne preferidos e queijos fortes. Servir a 16-17°C.

Au, T3/G2 | 12-nov-19



INFORMAÇÃO VITÍCOLA

Situações extremas provocadas, eventualmente, pelas alterações climáticas foram este ano notórias. Vários dias, entre Dezembro e Janeiro, com queda de neve, sendo que a 10 de Janeiro este fenómeno ocorreu a cotas muito baixas (200mt). Já Fevereiro e Março (abrolhamento) registaram temperaturas superiores ao habitual, tendo provocado uma actividade significativa na videira. Durante a floração (Maio), as temperaturas máximas sup a 30°C e a precipitação quase inexistente ajudaram a um bom vingamento dos cachos. O calor foi nota dominante nos meses que se seguiram, o que foi determinante para o não aparecimento de doenças criptogâmicas, apesar de alguma precipitação em Junho e Julho. Agosto é sempre um mês crucial para a colheita no Douro. Tempo bastante quente e seco, condicionou as maturações fenólicas, pelo que entramos em Setembro a "pedir" precipitação! Acabamos por efectuar a vindima num Setembro que se veio a demonstrar o mais seco dos últimos 22 anos!

NOTAS DO ENÓLOGO

O uso de diferentes variedades para a obtenção de vinhos completos e complexos, é algo que o Douro domina devido à larga experiência acumulada ao longo de séculos. Estes vinhos possuem uma invejável capacidade de envelhecimento em garrafa.

Tal como em 2007, decidimos uma vez mais trazer a Touriga Franca para o lote do que foi inicialmente um bivarietal. Este 2009 mostra uma concentrada cor violeta, revela no aroma aromas de frutos pretos, floral em evidência e mineral. Mostrará enquanto jovem uma presença expressiva que beneficiará com algum envelhecimento em garrafa, harmonia e elegância. Encontra-se enquanto novo, algo tímido, uma forte estrutura e concentração mostrando-se no fim de prova mais harmonioso deixando um longo e complexo final.

PAULO COUTINHO

PRÉMIOS

