



QUINTA DO PORTAL
RESERVA TINTO 2009

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Touriga Nacional (50%), Tinta Roriz (40%) e Touriga Franca(10%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

Datas:

De 14 a 20 de Setembro.

Produção: 5,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 24-26°C.

Estágio:

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

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 08479

Alc. Rótulo: 13,50%

Álcool Vinho: 13,81%

Açúcares reductores: 112 1,80 (g/dm3)

Acidez Total: 5,62 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,75

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Junho de 2011 com rolha de cortila natural.

Quantidade: 39.017 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 78 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Para desfrutar já ou envelhecer mais uns anos em cave, com os seus assados preferidos e queijos fortes.

Servir a 16-17°C.

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!

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Mas um belo exemplo da qualidade generalizada de 2009. Um ano surpreendente pela pureza aromática, mas com a complexidade que só o Douro é capaz. Garra e elegância! Este Reserva de cor ruby, evidencia aromas de fruta preta madura, elegantes aromas florais em perfeita harmonia com as notas de carvalho. Na boca mostra-se 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