

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTA DO PORTAL AURU TINTO 2011 DOC DOURO

VARIEDADES

Touriga Nacional (55%), Tinta Roriz (40%) e Touriga Franca (5%).

VINDIMA

Tipo corte

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Data

De 20 a 21 de Setembro.

Produção

5 tons/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Maceração em pequenos lagares a temperatura controlada de 26-28°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

13193

Álcool 14,5% vol

Açúcares redutores 1 (g/dm³)

Acidez total 5,2 (g/dm³) (Ác. Tart.)

pH 3,7

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Julho de 2014, com rolha de cortiça natural.

Quantidade

5.120 garrafas, 137 magnum e 18 dupla magnum

INFORMAÇÃO ALIMENTAR

Valor calórico

83 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão

Pode optar por consumir já, mas trata-se de um vinho com grande capacidade de envelhecer em cave (até mais que 10anos).

Harmonize com a sua carne preferida e queijos fortes.

Servir a 16-17°C.

Au11, T1/G2 | 12-nov-19



INFORMAÇÃO VITÍCOLA

O ano 2011 foi um desafio constante na Vinha. Tivemos uma floração precoce devido ao tempo quente de Abril e Maio (várias ondas de calor), que aliado a uma alta humidade nos obrigaram a efetuar diversos tratamentos.

No final de Junho houve uma onda de calor que em alguns locais do Douro, se traduziu em queima das uvas, nomeadamente nas castas mais sensíveis como a Tinta Barroca. Junho fica igualmente marcado por amplitudes térmicas relevantes. No seguimento, também Julho foi relevante para o desenvolvimento da videira, uma vez que o podemos caracterizar como frio.

Foi um ano em que a precipitação no mês de Dezembro foi bastante elevada (factor importante no desenvolvimento posterior da vinha) e que nos meses de Outono/Inverno, de uma forma geral, foi normal.

A precipitação do fim de Agosto foi decisiva para a qualidade potencial do ano porque permitiu uma maturação excelente.

Estas condições levaram a que a vindima ocorresse com uma antecipação de 10 a 15 dias que o normal.

NOTAS DO ENÓLOGO

O Quinta do Portal Auru 2011 congrega a excelência do Douro.

Este vinho único, de produção muito limitada, resulta de um blend da habitual Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Francesa, que é depois vinificado em pequenos lagares que nos permite uma abordagem muito íntima no processo, respeitando ao máximo o fruto, realizando uma extração muito suave.

Concentrado na cor violeta, destacam-se no nariz, notas de fruto preto, floral evidente e um leve apimentado. Na boca, revela forte personalidade, com um final expressivo e lascivamente prolongado. Um vinho superno e exclusivo que irá evoluir na perfeição em garrafa. AURU. OURO. DOURO

PAULO COUTINHO

PRÉMIOS

