

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

DOURO DOC

QUINTA DO PORTAL PORTAL RESERVA 2011



91
Points



91
Points



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.

MIGUEL SOUSA
Agrónomo

NOTAS DO ENÓLOGO:

Com este Reserva vamos completando uma série de vinhos sérios que a colheita de 2011 nos proporcionou. Este Reserva apresenta cor concentrada, evidencia aromas de fruta preta e madura, elegantes aromas florais em perfeita harmonia com as notas de carvalho. Mostra-se bem harmonioso em boca, com taninos firmes e expressivos, mas bem envolvidos pelo volume e viva acidez. Final longo, e complexo que augura um belo perfil após algum tempo mais em garrafa, mas não deixe de usufruí-lo nesta fase mais jovem, bastando para isso dar-lhe o necessário tempo de se mostrar no copo com leve oxigenação.

PAULO COUTINHO
Enólogo

VARIEDADES:

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

VINDIMA:

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

Data: De 6 a 27 de Setembro.

Yield: 6,0 ton/ha

ENOLOGIA:

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

Estágio: 9 Meses em cascos novos de carvalho Françaes.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 12028

(Alc. rótulo: 14,0% Vol)

Álcool vinho: 14,48%

Açúcares redutores: 0,90 (g/dm³)

Acidez total: 4,9 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,83

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Agosto 2013

com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 26.521 garrafas e 63 Magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 81 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.