



QUINTA DO PORTAL
GRANDE RESERVA 2014

DOURO DOC

QUINTA DO
PORTAL
DOURO VALLEY
PORTUGAL

WWW.QUINTADOPORTAL.COM

95
Points



93
Points



93
Points



INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano começou por um Outono /Inverno atípicos, com precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal.

Janeiro foi bastante chuvoso mas continuamos com temperaturas acima do normal.

O abrolhamento ocorreu entre a segunda e terceira semana de Março, iniciando-se o ciclo de uma forma bastante rápido, devido à disponibilidade de água no solo e às temperaturas elevadas.

De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, tendo-se verificado algum desavinho nas zonas mais altas. Neste período houve uma pressão de doença mais elevada que o normal. Verão caracterizado por temperaturas moderadas e forte precipitação em Julho o que favoreceu um óptimo desenvolvimento da uva e exuberância da superfície foliar, criando forte expectativa em relação à qualidade da Vindima. No entanto Setembro trouxe chuva com persistência, o que deteriorou a qualidade de algumas castas e influenciou a correcta maturação das mesmas.

MIGUEL SOUSA
Agrónomo

NOTAS DO ENÓLOGO:

Um belo vinho de aromas de fruto maduro como a amora e cereja preta, bem como uma frescura dada pelos aromas silvestres.

No palato mostra boa acidez, com taninos bem presentes mas maduros, polidos e bem harmonizados com a tosta fornecida pelo estágio em madeira. Termina longo e com um ligeiro e sedutor amargo.

Um tinto que pode apreciar jovem com a sua carne ou queijo favorito, mas que com alguns anos em garrafa evoluirá para nível ímpar de perfeição.

PAULO COUTINHO
Enólogo

VARIEDADES:

Castas: Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (30%) e Touriga Franca (10%).

VINDIMA:

Tipo corte: Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

Data: De 18 a 22 Setembro.

Produção: 4,5 ton/ha

ENOLOGIA:

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

Estágio: Estágio de 14 Meses em cascos novos de carvalho Francês.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 17494

(Alc. rótulo: 15% Vol)

Álcool vinho: 15,20%

Açúcares redutores: 0,8 (g/dm³)

Acidez total: 4,8 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,8

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Outubro de 2016 com rolha cortiça natural.

Quantidade: 10.750 garrafas, 120 Magnums e 20 Dupla Magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 85 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Para apreciar juntamente com a sua carne preferida ou queijos. Pode optar por envelhecer na sua cave até mais de 10 anos.