

# QUINTA DO PORTAL PORTAL RESERVA 2014

DOURO DOC



92  
Points

WINE ENTHUSIAST  
MAGAZINE

90  
Points

Wine Spectator  
LEARN MORE, DRINK BETTER

90  
Points

Wine Advocate

## 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:

Este Reserva apresenta cor rubi, aromas de fruta preta e madura, ameixa e cereja preta. 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.

PAULO COUTINHO  
Enólogo

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL

WWW.QUINTADOPORTAL.COM

## 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 18 Setembro a 4 de Outubro.

**Produção:** 5,5 ton/ha

## ENOLOGIA:

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

**Estágio:** 9 Meses em cascos novos e usados de carvalho Francês.

## ANÁLISE QUÍMICA: REG. 16409

(Alc. rótulo: 14,50% Vol)

**Álcool vinho:** 14,51%

**Açúcares redutores:** 0,80 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 5,1 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,8

## ENGARRAFAMENTO:

**Data/tipo de rolha:** Março 2016 com rolhas cortiça natural.

**Quantidade:** 14.368 garrafas e 60 magnums.

## INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 82cal/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.