



PORTAL
QUINTA DOS MUROS
PORTO VINTAGE 2014

VINHO DO PORTO

QUINTA DO
PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL



www.quintadoportal.com

92
Pts
Wine Spectator
LEARN MORE, DRINK BETTER

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

NOTAS DO ENÓLOGO:

Produzido a partir de uvas da Quinta dos Muros na encosta nascente do vale do rio Pinhão, onde a Touriga Nacional exposta a sul encontra as condições ideais para fornecer toda a estrutura e complexidade além do fruto preto e maduro, e onde a Tinta Roriz, com exposição Poente empresta a acidez e frescura aromática a este Vintage. Obtemos assim, após vinificação em lagar e cuba, um Porto retinto com um atractivo violeta e aroma exuberante e fresco a frutos como amora e ameixa. Já em boca mostra-se inicialmente aveludado, bem equilibrado, mas logo surge todo o carácter sério onde os taninos mostram a sua garra, ajudados por uma bela acidez que deixam um final de boca longo e poderoso! Um porto sério, fresco e equilibrado como só o Vale do Pinhão sabe produzir!

PAULO COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (30%), Touriga Franca (30%).

VINDIMA:

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

Data: Uvas colhidas entre 20 Setembro e 4 de Outubro.

Produção: 4,6 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação Alcoólica:

Maceração em lagar e cuba de aço inoxidável a temperatura aprox. de 28-30°C.

Estágio: Um ano em casco, e engarrafamento ao segundo ano.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 19332

Alcoól: 20,00%

Açúcares Redutores: 110,0 (g/dm³)

Acidez Total: 3,6 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,92

ENGARRAFAMENTO:

Data/ Tipo de rolha: Julho de 2016 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 13880 garrafas e 60 magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor Calórico: 76 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: É fácil harmonizar este Vintage novo... mas tem o seu lugar preferencial após um Jantar, onde apenas com alguns frutos secos pode promover à tertúlia.