



## QUINTA DO PORTAL RESERVA BRANCO 2015

DOURO DOC

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL

QUINTADOPORTAL.COM

### INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Em Novembro tivemos precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal. Seguiram-se dois meses de pouca precipitação e muito frio. O abrolhamento entre a 2ª e 3ª semana de Março.

Devido à pouca disponibilidade de água até Maio o ciclo desenvolveu-se de uma forma relativamente lenta. Há que considerar um Abril e Maio com diversos períodos a serem considerados ondas de calor.

De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, este muito bom tanto nas cotas mais altas como nas baixas.

Junho continuou quente (5º mais quente desde 1931) o que levou a que não houvesse pressão de doença.

O verão (Julho e Agosto) continuou quente e seco. Em final de Agosto 74% do território encontrava-se em situação de seca severa e extrema.

A ausência de precipitação antecipava uma vindima difícil com dificuldade de maturação fenólica.

Setembro, no entanto, caracterizou-se como muito chuvoso, tendo havido um fenómeno extremo de precipitação no dia 16 (quase 100mm em 24 horas).

Esta precipitação veio a ser benéfica para o desenrolar da vindima, aumentando o potencial qualitativo das uvas.

### NOTAS DO ENÓLOGO:

A tonalidade de cor deste branco, não nos deixa indiferentes! Aromaticamente temos um misto de percepções que vão desde as flores brancas ou chá verde, até frutados maduros de polpa amarela, fruta desidratadas, sempre num tom muito elegante. Bem lá no fundo as notas de tosta da madeira leva-nos para outra dimensão mais quente e complexa! Em boca mostra uma bela acidez e volume envolventes e voltamos a ter alguns aromas encontradas no nariz. No final fica-nos uma frescura inebriante! Longo...

PAULO COUTINHO

### VARIETADES:

Mistura de diversas castas brancas durienses como, Gouveio, Viosinho e Rabigato como principais.

### VINDIMA:

**Tipo corte:** Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

**Data:** 25 de Agosto a 11 de Setembro.

**Produção:** 5,0 ton/ha

### ENOLOGIA:

**Fermentação alcoólica:** Fermentação parcial em cuba de aço inoxidável, com finalização em cascos de carvalho.

**Estágio:** Estágio em cascos bem neutros em cascos de carvalho durante 20 meses.

### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 20863

**Álcool:** 13,20%

**Açúcares redutores:** 2,90 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 6,22 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,11

### ENGARRAFAMENTO:

**Data/tipo de rolha:** Setembro de 2017 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 2.112 garrafas e 120 Magnums.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 75 cal/100ml

**Outras informações:** Pode ser incluído em dieta vegetariana.

**Sugestão:** Vinho muito polivalente.

Não se prenda aos peixes e mariscos e arrisque harmonizações normalmente atribuídas a tintos!

Não se esqueça dos queijos de pasta dura!