



QUINTA DO PORTAL PORTAL RESERVA 2015

DOURO DOC

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTADOPORTAL.COM

92
Points

WINEENTHUSIAST
MAGAZINE
CELLAR SELECTION

17
Pontos

VINHO

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 24horas). Esta precipitação veio a ser benéfica para o desenrolar da vindima, aumentando o potencial qualitativo das uvas.

NOTAS DO ENÓLOGO:

Este Reserva apresenta-se com cor ruby, aromas de fruta preta e madura, bem como elegantes aromas florais em perfeita harmonia com as notas de carvalho. Mostra-se bem harmonioso em boca, uma boa acidez e termina com notas frutadas e tostados no fim de boca. Um belo tinto enquanto jovem, e não deixa dúvidas quanto à sua capacidade de envelhecer e crescer na garrafa.

PAULO COUTINHO

VARIEDADES:

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

VINDIMA:

Tipo corte: Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

Data: De 4 a 30 de Setembro.

Produção: 5,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Maceração em cuba inox a temperatura.

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

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 20738

Álcool: 14,50% Vol

Açúcares redutores: 0,80 (g/dm3)

Acidez total: 5,0 (g/dm3)(Ác. Tart.)

pH: 3,75

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidade: 29.153 garrafas e 90 magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 79cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.