



QUINTA DOS MUROS  
VINTAGE PORTO 2016

VINHO DO PORTO

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL

QUINTADOPORTAL.COM

## INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

2016 Foi um ano muito desafiante no que toca a perceber o que realmente se passava na vinha. Perceber a forma como a planta reagiu ao ano tão atípico. Depois de um Inverno muito chuvoso, tivemos uma primavera também chuvosa e com temperaturas baixas, o que fez atrasar o ciclo vegetativo. Foi de facto muito importante o primeiro tratamento. Primeiro de muitos, já que a pressão para as doenças -míldio e oídio- era muito forte, e estendeu-se mesmo durante os meses de Junho e Julho. Agosto foi muito quente, e a resposta de algumas castas foi simplesmente interromper o seu ciclo de maturação. No final do mês tivemos alguma pluviosidade, mas a planta nem reagiu! Foi habituada no início do seu ciclo a uma maior quantidade de água disponível! Foi muito importante para a decisão de corte, perceber a localização das plantas, e interpretar a reacção delas às condições climáticas atípicas. Decidimos colher a 6 de Setembro algumas parcelas de Tinta Roriz. A 11 de Setembro iniciamos a colheita de variedades brancas e continuamos pacientemente até 15 de Outubro, pois não havia ameaça de chuva. Mesmo a que se registou a meio de Setembro foi inofensiva, até para algumas variedades potencialmente sensíveis nesta fase. Podemos pois dizer que o desafio foi superado! Num ano completamente desafiante. A qualidade promete, e vinhos com grande personalidade vêm aí!

## 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

## VARIEDADES:

**Castas:** Touriga Nacional (35%), Tinta Roriz (35%), Touriga Franca (30%).

## VINDIMA:

**Tipo corte:** Vindima manual transportada em pequenas caixas.

**Data:** Uvas colhidas a 5 e 6 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, com enchimento ao segundo ano.

## ANÁLISE QUÍMICA: REG. 20590

**Álcool:** 20%

**Açúcares redutores:** 110,00 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 4,48 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,72

## ENGARRAFAMENTO:

**Data/tipo de rolha:** Julho 2018 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 13.300 garrafas.

## INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 157 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.