



## QUINTA DO PORTAL PORTAL RESERVA 2016

DOURO DOC

# 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 eram muito fortes e que se estendeu 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 disponível!

Foi muito importante para a decisão de corte, perceber a localização das plantas, e interpretar reacção delas às condições climatéricas 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, mesmo para algumas variedades potencialmente sensíveis nesta fase. Podemos pois dizer que o desafio foi superado!

### 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 29 de Setembro a 14 de Outubro.

**Produção:** 5,0 tons/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. 22176

**Álcool:** 14,50% Vol

**Açúcares redutores:** 0,6 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 5,0 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,7

### ENGARRAFAMENTO:

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

**Quantidade:** 19540grfs e 120 magnums.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 83 cal/100ml

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

**Sugestão:** Para apreciar juntamente com a sua carne preferida ou queijos. Pode optar por envelhecer na sua cave até mais de 10 anos.

31.MAI.2018