



QUINTA DO PORTAL GRANDE 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 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, mesmo para algumas variedades potencialmente sensíveis nesta fase. Podemos pois dizer que o desafio foi superado!

NOTAS DO ENÓLOGO:

Um belo vinho de aromas de fruto maduro como a amora e cereja preta, bem como uma frescura dada pelos aromas silvestres.

No palato mostra boa acidez, com taninos bem presentes mas maduros, polidos e bem harmonizados com a tosta fornecida pelo estágio em madeira. Termina longo e com um ligeiro e sedutor amargo.

Um tinto que pode apreciar jovem com a sua carne ou queijo favorito, mas que com alguns anos em garrafa evoluirá para nível ímpar de perfeição.

PAULO COUTINHO

VARIEDADES:

Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (30%) e Touriga Franca (10%).

VINDIMA:

Tipo corte: Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

Data: De 4 a 11 Outubro.

Produção: 4,5 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 24-26°C.

Estágio: Estágio de 14 Meses em cascos novos de carvalho Francês.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 22844

Álcool: 14% Vol

Açúcares redutores: 1,0 (g/dm³)

Acidez total: 4,90 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,8

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Setembro de 2018 com rolha cortiça natural.

Quantidade: 20.000 garrafas

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 81 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.

21.SET.2018