

91
Points

Wine Spectator



QUINTA DO PORTAL RESERVA BRANCO 2016

DOURO DOC

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTADOPORTAL.COM

VARIEDADES:

Blend de diversas castas brancas durienses sendo as principais o Gouveio, a Viosinho e o Rabigato.

VINDIMA:

Tipo corte: Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

Data: De 17 a 29 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 de carvalho bem neutros durante 20 meses.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 22972

Álcool: 13,50%

Açúcares redutores: 2,50 (g/dm³)

Acidez total: 5,70g/dm³(Ác. Tart.)

pH: 3,3

ENGARRAFAMENTO:

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

Quantidade: 2.357 garrafas e 120 Magnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 79 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!

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:

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, frutas de polpa amarela maduras e ainda frutas desidratadas, sempre num tom muito elegante. Bem lá no fundo as notas de tosta da madeira levam-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

14.NOV.2018