

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTA DO PORTAL GRANDE RESERVA BRANCO 2017

DOC DOURO

VARIEDADES

Mistura de diversas castas brancas durienses sendo as principais Gouveio, Viosinho e Rabigato.

VINDIMA

Tipo corte

Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

Data

31 de Agosto, 4 e 10 de Setembro.

Produção

4,5 ton/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Fermentação parcial em cuba de aço inoxidável, com finalização em cascos de carvalho antigos.

Estágio

Estágio nos mesmos cascos durante 20 meses.

ANÁLISE QUÍMICA

26641

Álcool 13,5% vol

Açúcares redutores 1,90 (g/dm³)

Acidez total 5,80 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,2

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Setembro de 2019 com rolha de cortiça.

Quantidade

3.334 garrafas.

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

76 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

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!

GRES Br17, T1/G3 | 23-abr-20



INFORMAÇÃO VITÍCOLA

2017 fica marcado como um ano extremamente seco e quente e onde a ausência de precipitação foi uma constante, tirando algumas exceções que foram diminutas para evitar um forte stress hídrico.

Desde cedo que contávamos com um ano de colheita precoce.

Inicialmente pensávamos em 3 semanas, chegamos a reduzir para 10 dias, mas os primeiros dias de Agosto foram determinantes e acabamos por ter a vindima mais precoce desde 1994. Aliás as 4 colheitas que tiveram início no mês de Agosto ocorreram de 2009 para cá!

Iniciamos a vindima a 21 de Agosto, 14 dias antes da média registada, e colhemos durante o mês de Setembro com ausência de precipitação.

Do ponto de vista sanitário, a colheita estava irrepreensível, e as uvas de altitude mostraram mais uma vez que resistem melhor a anos quentes e secos, mostrando os seus mostos um melhor equilíbrio.

Conseguimos colher os brancos com a acidez e equilíbrio correctos, e quanto a tintos foi necessário alguma ginástica para conseguirmos por um lado uvas com acidez para rosés, boas maturações para tintos e excelente concentração para Portos!

Havia pressão sim na colheita, mas a serenidade permitiu-nos colher uvas com precisão para os vinhos pretendidos. As expectativas eram muito boas.

NOTAS DO ENÓLOGO

A tonalidade amarela brilhante capta desde logo a nossa atenção! Somos em seguida presenteados com uma complexidade aromática onde encontramos um misto de floral, com domínio de flores brancas, e frutados maduros de polpa amarela e fruta desidratadas. Em boca as notas de tosta da madeira leva-nos para outra dimensão, mais quente e complexa, sempre a acompanhar com uma bela acidez e volume envolventes. No final fica-nos uma frescura inebriante! Longo e com certezas de um belo futuro com a evolução em garrafa...

PAULO COUTINHO

PRÉMIOS

