

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTA DO PORTAL TOURIGA NACIONAL 2017 DOC DOURO

VARIEDADES

Touriga Nacional (100%).

VINDIMA

Tipo corte

Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

Data

De 11 a 15 de Setembro.

Produção

4,0 ton/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Maceração em microlagares a temperatura controlada de 26-28°C.

Estágio

Nove meses em cascos novos de carvalho Francês.

ANÁLISE QUÍMICA

24694

Álcool 14,5% vol

Açúcares redutores <0,6 (g/dm³)

Acidez total 4,9 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,8

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Setembro de 2019 com rolha de cortiça natural.

Quantidade

1.746 garrafas e 90 magnums

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

83 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão

Para desfrutar já ou poderá envelhecer mais uns anos em cave. Harmonizar com os seus assados preferidos. Servir a 15-16°C.

TN17, T1/G2 | 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

Este é um vinho com excelente capacidade de envelhecimento em garrafa. Revela aromas intensos de fruto maduro como cassis e framboesa, e elegantes notas florais típicas da variedade. Tem uma estrutura bela e possante enquanto jovem, evoluindo depois para um vinho mais harmonioso, ganhando notas de especiarias e fumados, e extremo prazer e elegância em boca.

Deixo alguns bons exemplos... O 2001 encontra-se fantástico, com belas notas fumadas de uma elegância em boca que facilmente nos encanta com o seu estilo sedoso. O 2003 está ainda muito novo, um estilo austero com muita fruta preta. 2006 está mais fácil e em bom momento de forma. 2009 e 2013 os mais frutados e elegantes, vivos e com garra.

PAULO COUTINHO

PRÉMIOS

