

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL

## QUINTA DO PORTAL MOSCATEL GALEGO BRANCO 2018 DOC DOURO

### VARIEDADES

Moscatel Galego Branco (100%).

### VINDIMA

#### Tipo corte

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

#### Data

Uvas colhidas de 19a 24 de Setembro.

#### Produção

7,0 ton/ha

### ENOLOGIA

#### Fermentação alcoólica

Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 14°C.

#### Estágio

O vinho permanece durante o estágio em cuba inox com as suas borras finas, de modo a garantir alguma complexidade e longevidade natural do vinho.

### ANÁLISE QUÍMICA

24526

Álcool 13% vol

Açúcares redutores 3,3 (g/dm<sup>3</sup>)

Acidez total 5,6 (g/dm<sup>3</sup>) (Ác. Tart.)

pH 3,3

### ENGARRAFAMENTO

#### Data/tipo de rolha

Abril 2019 com rolha de cortiça.

#### Quantidade

7.330 grfs

### INFORMAÇÃO

#### ALIMENTAR

#### Valor calórico

75 cal/100ml

#### Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

#### Sugestão

Servir a 10-12°C e pode usar um copo de boca larga!



## INFORMAÇÃO VITÍCOLA

Depois de um Inverno algo seco, tivemos um Março muito chuvoso, Abril e Maio normais em termos de precipitação mas com a sua queda muito focalizada, e Julho volta a registar valores extraordinários. Tudo isto levou a pressão extraordinária no controlo de míldio tardio para assegurar a produção por si já escassa devido às más condições da floração.

Tudo indicaria para um atraso significativo da maturação que chegou a ser superior a um mês!

Agosto vem muito cáldio com temperaturas a subir os 40-45°C.

Temperaturas altas mantiveram-se além de Julho também em Setembro! Outubro mais ameno mas sem precipitação, que aliadas a noites frescas, possibilitaram a uma recuperação da maturação e por conseguinte melhor equilíbrio das massas obtidas.

Iniciamos a vindima a 10 de Setembro e terminamos a 20 de Outubro. Uma vindima lenta, e que nos possibilitou colher as uvas brancas com excelente equilíbrio e aguardar pela boa maturação dos tintos a cotas elevadas.

De modo que estamos confiantes na frescura dos vinhos brancos e na concentração e equilíbrio dos vinhos tintos.

## NOTAS DO ENÓLOGO

Este vinho delicioso revela uma atractiva exuberância floral e frutada, com aromas frescos e cítricos, lembrando flor de laranjeira, casca de laranja e rosa. Já em boca, mostra forte mineralidade e a mesma exuberância que encontramos no nariz, num estilo vivo, elegante e fresco. É o parceiro ideal para sushi, marisco e saladas.

PAULO COUTINHO

## PRÉMIOS



Mct 18, T1/G2 | 12-nov-19