

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTA DO PORTAL VERDELHO & SAUVIGNON BLANC 2019 IGP DURIENSE

VARIEDADES

Verdelho (50%) e Sauvignon Blanc (50%).

VINDIMA

Tipo corte

Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

Data

Uvas colhidas a 17 e 13 de Setembro respectivamente.

Produção

Aprox 7,0 ton/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 14-16°C.

Estágio

O vinho permanece em cuba inox, por forma a preservar toda a sua frescura.

ANÁLISE QUÍMICA

26834

Álcool 13,5% vol

Açúcares redutores 3,50 (g/dm³)

Acidez total 5,60 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,3

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Abril de 2020 com rolha de cortiça.

Quantidade

5.300 garrafas.

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

79 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas e veganas.

Sugestão

Deve servir-se fresco como aperitivo (10-11°C) ou a acompanhar pratos de pescado e mariscos a (11-12°C).



V&SB19, T1/G4 | 02-jul-20

INFORMAÇÃO VITÍCOLA

De uma maneira geral, o ano vitícola de 2019 apresentou-se com temperaturas mais frescas e níveis de precipitação mais baixos relativamente ao normal.

No Inverno tivemos temperaturas médias mais baixas, principalmente em Janeiro e níveis de precipitação reduzidos, com excepção de Novembro

O abrolhamento ocorreu em meados de Março e em Abril registamos níveis de precipitação elevados. A floração em finais de Maio, beneficiou das temperaturas médias observadas.

Em Junho e Agosto as temperaturas médias foram mais baixas, e em Agosto tivemos mesmo precipitação.

Durante a vindima manteve-se a tendência de temperaturas mais baixas e menor precipitação, o que prolongou o tempo de afinamento da maturação, levando a uma vindima bastante longa e sem pressão. De facto, foi a nossa vindima mais longa com 50 dias de corte e foi também a nossa 5ª vindima que teve início em Agosto.

A colheita 2019 promete pela frescura dos vinhos brancos e pelo equilíbrio nos tintos.

NOTAS DO ENÓLOGO

Vinho bivarietal produzido com uvas do nosso campo de ensaios da Quinta da Abelheira (550-600m) no planalto a Sul de Favaio. Cada casta marca bem o seu contributo: Verdelho para uma acidez e mineralidade inebriantes bem como uma presença séria em boca, e o Sauvignon Blanc para uma excelência aromática, extremamente limpo, frutado e floral, juntamente com notas de cedro. Já em boca contribui para um volume que equilibra na perfeição a forte acidez. Final sedutor pela sensação de frescura e complexidade. E claro não podemos ficar indiferentes à bela cor verde limão.

PAULO COUTINHO

PRÉMIOS

