

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

PORTAL 20 YEARS OLD TAWNY PORT VINHO DO PORTO

VARIEDADES

Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Nacional e outras.

VINDIMA

Tipo corte

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

Data

No decorrer do mês de Setembro, início de Outubro.

Produção

6,0 tons/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Maceração com uma temperatura aprox. de 28-30°C.

Estágio

Envelhecimento em cascos de madeira velha até ao engarrafamento.

ANÁLISE QUÍMICA

21823

Álcool 20% vol

Açúcares redutores 115 (g/dm³)

Acidez total 3,60 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,55

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Anual para necessidades comerciais/rolha bartop.

Quantidade

Aprox. 3.600 grfs por ano

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

157 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão

Encerrará com chave de ouro uma bela refeição servido a 13-14°C, ou mais fresco se acompanhar queijos. Também uma boa opção para acompanhar o charuto!



INFORMAÇÃO VITÍCOLA GERAL

A cultura da vinha no Douro, a primeira Região Demarcada do Mundo, perde-se na memória do tempo. Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do rio Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características particulares, a região estende-se por uma área total de 250.000ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

A Quinta do Portal possui as suas propriedades na sub-região do Cima-Corgo, que se tem manifestado muito equilibrada no que toca à resistência das alterações climáticas. Com 5 propriedades, Quinta do Portal, Quinta do Confradeiro, Quinta dos Muros, Quinta da Abelheira e Quinta das Manueles, possui uma área útil total de vinha de cerca de 100ha, que dadas as diversas altitudes, exposições e diferentes castas, geram a excelência da matéria-prima (uva) destinada aos vários vinhos elaborados.

NOTAS DO ENÓLOGO

Aloirado na cor, este Porto possui uma grande fragrância de aroma, com notas de ameixa e laranja, mas também aparecem as nozes e amêndoas a darem maior complexidade. Começa elegante em boca, fresco, passando a um crescendo de complexidade fantástico. Termina longo e brutal. Um Tawny surpreendente!

PAULO COUTINHO

PRÉMIOS

92 **Decanter** Highly Recommended

92 **WINEENTHUSIAST**

90 **Robert Parker** WINE ADVOCATE

90 **Wine Spectator**

P20A, T5/G1 | 23-dez-19