



QUINTA DO PORTAL 30 YEAR OLD AGED

TAWNY PORT

91
Points

Wine Spectator
LEARN MORE, DRINK BETTER

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

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 Manuelas, 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.

MIGUEL SOUSA
Agrónomo

NOTAS DO ENÓLOGO:

Aloirado profundo na cor mas com concentração, este Porto possui uma grande fragrância de aroma com domínio dos frutos secos, figo e especiarias. Cheio e sedoso com grande complexidade balsâmica. Excelente e arrojado final digno de um grande vinho que não teve pressa de envelhecer!

PAULO COUTINHO
Enólogo

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

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

VINDIMA:

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

Data: No decorrer do mês de Setembro

Produção: 6,0 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Maceração com uma temperatura aproximada de 26-30°C.

Estágio: Envelhecimento em cascos de madeira velha até ao engarrafamento.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 16273

Álcool: 20,00% Vol

Açúcares redutores: 128,6 (g/dm³)

Acidez total: 4,21 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,49

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Engarrafamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop.

Quantidade: Aprox. 3.000 grfs por ano.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 164 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Para apreciar o seu doce de ovos ou de frutos secos a 13-14°C. Se pretender emoções menos tradicionais, experimente-o com um queijo de pasta mole, ou mesmo um queijo forte como o Castelo Branco.