

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL

## PORTAL 30 YEARS OLD TAWNY PORT VINHO DO PORTO

### VARIEDADES

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 caixas.

#### Data

No decorrer do mês de Setembro.

#### Produção

6,0 tons/ha

### ENOLOGIA

#### Fermentação alcoólica

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

#### Estágio

Envelhecimento em cascos de madeira velha até ao engarrafamento.

### ANÁLISE QUÍMICA

21820

**Álcool** 20% vol

**Açúcares redutores** 123 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total** 4,00 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH** 3,53

### ENGARRAFAMENTO

#### Data/tipo de rolha

Anual para necessidades comerciais/rolha bartop.

#### Quantidade

Aprox. 1.000 grfs por ano.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR

#### Valor calórico

160 cal/100ml

#### Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

#### 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.

P30A, T3/G1 | 23-dez-19



## 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 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

## PRÉMIOS

