

PORTAL
EXTRA DRY WHITE PORTO
VINHO DO PORTO

VARIEDADES

Castas brancas tradicionais da Região Demarcada do Douro, predominando a Malvasia Fina, Gouveio e Moscatel.

VINDIMA

Tipo corte

Manual transportada em caixas.

Data

Normalmente durante mês de Setembro.

Produção

6,0 tons/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Maceração pelicular a frio em cubas de aço inoxidável, seguida de fermentação a uma temperatura entre 18-20°C.

Estágio

Ligeiro envelhecimento em madeira, permanecendo de seguida em cuba de aço inox para garantir o seu frutado.

ANÁLISE QUÍMICA

15309

Álcool 20% vol

Açúcares redutores 33,2 (g/dm³)

Acidez total 4,13 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,51

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Anual para necessidades comerciais/rolha bartop.

Quantidade

5.000 garrafas por ano.

**INFORMAÇÃO
ALIMENTAR**

Valor calórico

127 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão

Beber fresco (10°C) como aperitivo ou a acompanhar peixes.



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

Esta é a categoria de Porto Branco menos doce. Habitualmente bebido como aperitivo, trata-se de um estilo capaz de outros voos. Ou com tônica num PORTONIC ou como acompanhante de sobremesas pouco doces. De cor cítrica, um bouquet entre os cítricos e os mentolados e frutos secos. É possível detectar aromas florais em engarrafamentos recentes. Algum açúcar residual é responsável pelo excelente equilíbrio e sensualidade deste Porto. É de facto um excelente estilo de Porto e revoluciona um pouco o que é habitual nos extra secos. Um Vinho extremamente apelativo que pelo facto de ter algum açúcar residual é responsável por um estímulo completo que é o que se procura num vinho desta categoria.

PAULO COUTINHO