

## PORTO ALEGRE TAWNY PORT VINHO DO PORTO

### VARIEDADES

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

### VINDIMA

#### Tipo corte

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

#### Data

Normalmente durante mês de Setembro.

#### Produção

6,0 tons/ha

### ENOLOGIA

#### Fermentação alcoólica

Maceração com uma temperatura aproximada de 24-26°C.

#### Estágio

Envelhecimento de aprox. três anos em cascos.

### ANÁLISE QUÍMICA

20489

**Álcool** 19% vol

**Açúcares redutores** 97 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total** 3,40 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH** 3,53

### ENGARRAFAMENTO

#### Data/tipo de rolha

Anual para necessidades comerciais/rolha bartop.

#### Quantidade

37.000 garrafas por ano.

### INFORMAÇÃO

#### ALIMENTAR

##### Valor calórico

147 cal/100ml

#### Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

#### Sugestão

Servir a uma temp. aprox. de 14-18°C com a sua sobremesa preferida, que para além de doces poderá ir muito bem com queijos macios. Conservar em local fresco e seco, para poder apreciar toda a sua qualidade.

PATWY, 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

Denominado tawny devido à sua típica cor aloirada. Trata-se de um tawny relativamente jovem, apresenta ainda algum carácter frutado, fresco e apelativo. De tons aloirados, aroma frutado com tendência para os amendoados, mostra-se um vinho macio na prova, equilibrado, realçando o seu frutado no final de prova. Este vinho não evolui com o envelhecimento em garrafa. Trata-se de um tawny, vinho que apenas ganha com o envelhecimento em madeira, pelo que engarrafamos durante todo o ano por forma a que tenha um produto fresco e pleno. Uma dica: sempre que escolher um Porto com rolha capsulada, estará perante um vinho que será para consumo a curto prazo, não beneficiando com o envelhecimento em garrafa.

PAULO COUTINHO