

PORTO ALEGRE WHITE PORT VINHO DO PORTO

VARIEDADES

Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro tais como Malvasia Fina, Viosinho e Gouveio.

VINDIMA

Tipo corte

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

Data

Normalmente no decorrer do mês de Setembro.

Produção

5,0 tons/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Fermentação sem maceração a temperatura controlada a 18-20°C.

Estágio

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

ANÁLISE QUÍMICA

20450

Álcool 19% vol

Açúcares redutores 93 (g/dm³)

Acidez total 3,90 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,45

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Anual para necessidades comerciais/rolha bartop.

Quantidade

Aprox. 10.000 grfs por ano.

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

144 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão

Conservar em local fresco e seco, para poder apreciar toda a sua qualidade. Este vinho não beneficia muito com o envelhecimento em garrafa. A carácter fresco e frutado tende a atenuar com a idade.

PALGW, 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

Porque Vinho do Porto também passa pelo Porto Branco, muitas vezes desconhecida... esta categoria tem crescido de notoriedade principalmente pelo público jovem que vê nele uma outra forma de beber Vinho do Porto. Mais descontraída, despreocupada em relação a cerimónias muitas vezes incompreendidas. De cor citrina brilhante e límpida, mostra aromas frutados, com leves tons amendoados. Muito equilibrado na boca, boa acidez. Servido per si ou em cocktail será o parceiro ideal de uma recepção. Servir a uma temp. aprox. de 10-12°C como aperitivo ou 14-18°C como acompanhante de sobremesas.

PAULO COUTINHO