



QUINTA DO PORTAL
COLHEITA BRANCO 2014

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Castas: Viosinho (45%); Malvasia Fina (30%); Moscatel Galego Branco (15%) e Gouveio (10%).

VINDIMA:

Tipo corte: Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Data: De 4 a 15 de Setembro.

Yield: 4,75 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 14-16 C.

Estágio: Após fermentação, o vinho é mantido em cuba inox em contacto com as borras finas até ao engarrafamento, por forma a manter a sua frescura e ganhar complexidade.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 14945

(Alc. rótulo: 13,00% Vol)

Álcool vinho: 13,43%

Açúcares redutores: 1,60 (g/dm³)

Acidez total: 6,1 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,16

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Março e Abril 2015, com rolha cortiça natural.

Quantidade: 31.000 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 76 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Servir a 10-12 C como aperitivo ou ligeiramente acima para peixes e mariscos.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano começou por um Outono /Inverno atípicos, com precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal. Janeiro foi bastante chuvoso mas continuamos com temperaturas acima do normal.

O abrolhamento ocorreu entre a segunda e terceira semana de Março, iniciando-se o ciclo de uma forma bastante rápido, devido à disponibilidade de água no solo e às temperaturas elevadas.

De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, tendo-se verificado algum desavinho nas zonas mais altas.

Neste período houve uma pressão de doença mais elevada que o normal. Verão caracterizado por temperaturas moderadas e forte precipitação em Julho o que favoreceu um ótimo desenvolvimento da uva e exuberância da superfície foliar, criando forte expectativa em relação à qualidade da Vindima. No entanto Setembro trouxe chuva com persistência, o que deteriorou a qualidade de algumas castas e influenciou a correta maturação das mesmas.

MIGUEL SOUSA
Agrónomo

NOTAS DO ENÓLOGO:

Este vinho foi cuidadosamente elaborado utilizando as melhores técnicas de fermentação e permaneceu durante o estágio em contacto com as borras finas, de modo a garantir uma maior complexidade e riqueza. De cor citrina e brilhante, apresenta aroma muito elegante e requintado de alperce e toranja, com uma envolvente sensação mineral. Muito equilibrado na boca, com boa textura e acidez a darem uma frescura ímpar ao final de boca. Muito boa aptidão e polivalência gastronómica.

PAULO COUTINHO
Enólogo

2015.MAR.31

Safrá 2014. Jantar Luigi Pietro – Vino e Cibo em 25/02/2016.

CHT Br14_V1