



**Decanter**  
Highly Recommended



QUINTA DO PORTAL  
10 YEAR OLD AGED

TAWNY PORT



375ml

QUINTA DO  
**PORTAL**

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



[www.quintadoportal.com](http://www.quintadoportal.com)

#### VARIETADES:

**Castas:** 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 palotes (max 150Kg).

**Data:** No decorrer do mês de Setembro, início de Outubro.

**Produção:** 6,0 ton/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: REG. 18133

(Alc. rótulo: 20,00% Vol)

**Álcool vinho:** 19,70%

**Açúcares redutores:** 125 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 3,6 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

pH: 3,64

#### ENGARRAFAMENTO:

**Data/tipo de rolha:** Engarrafamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop.

**Quantidade:** Aprox. 30.000 grfs por ano.

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 160 cal/100ml

**Outras informações:** Pode ser incluído em dieta vegetariana.

**Sugestão:** Encerrará com chave de ouro uma bela refeição servida a 13-14°C, com o seu leite creme, salada de frutas ou gelados de baunilha.

#### INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

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 Manuelas, 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.

MIGUEL SOUSA  
Agrónomo

#### NOTAS DO ENÓLOGO:

Aloirado na cor, este Porto possui uma grande fragrância de aroma, mostrando ainda alguma garra, com carácter e persistente sensação de aromas tendendo para as especiarias.

Mostra a complexidade em boca que só o envelhecimento em barrica proporciona, fresco e equilibrado. Excelente final de boca, mostrando que se trata de um Tawny muito polivalente.

PAULO COUTINHO  
Enólogo

Safra 10 Anos. Jantar Luigi Pietro – Vino e Cibo em 25/02/2016.