



QUINTA DO PORTAL  
FINE RUBY PORTO

VINHO DO PORTO

QUINTA DO  
**PORTAL**

FINE WINEMAKERS  
DOURO VALLEY



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

#### 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.

MIGUEL SOUSA  
Agrónomo

#### NOTAS DO ENÓLOGO:

Denominado ruby devido à sua típica cor. Boa concentração de cor, aroma a frutos vermelhos, cheio na boca, doce bem equilibrado, fazem deste vinho um excelente Porto dentro da sua categoria. Este vinho não evolui com o envelhecimento em garrafa. Trata-se de um ruby jovem onde se pretende mostrar o um fruto puro. 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  
Enólogo

#### CASTAS E PARCELAS:

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

#### A VINDIMA:

**Tipo corte:** Manual transportada em caixas.

**Datas:** Normalmente durante mês de Setembro/Outubro.

**Produção:** 6,0 tons/ha

#### ENOLOGIA:

**Cuba de fermentação:** Em cuba de aço inoxidável após esmagamento e desengaço.

**Fermentação alcoólica:** Maceração com uma temperatura aproximada. de 28-30°C

**Estágio:** Envelhecimento de aprox. três anos em cascos.

#### ANÁLISE QUÍMICA: REG. 15130

(Alc. rótulo: 19% Vol)

Álcool vinho: 19,36%

Açúcares redutores: 95,3 (g/dm<sup>3</sup>)

Acidez total: 3,27 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

pH: 3,7

#### ENGARRAFAMENTO:

**Data/Tipo rolha:** Engarraçamento anual para necessidades comerciais/ rolha bartop.

**Quantidade:** 37.000 garrafas por ano.

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 150 cal/100ml

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

**Sugestão:** Servir a uma temp. de 16-18°C com chocolate ou queijo.

Conservar em local fresco e seco, para poder apreciar toda a sua qualidade.