



QUINTA DO PORTAL LATE HARVEST 2011

DOC DOURO DOCE

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano 2011 foi um desafio constante na Vinha. Tivemos uma floração precoce devido ao tempo quente de Abril e Maio (várias ondas de calor), que aliado a uma alta humidade nos obrigaram a efetuar diversos tratamentos.

No final de Junho houve uma onda de calor que em alguns locais do Douro, se traduziu em queima das uvas, nomeadamente nas castas mais sensíveis como a Tinta Barroca. Junho fica igualmente marcado por amplitudes térmicas relevantes.

No seguimento, também Julho foi relevante para o desenvolvimento da videira, uma vez que o podemos caracterizar como frio. Foi um ano em que a precipitação no mês de Dezembro foi bastante elevada (factor importante no desenvolvimento posterior da vinha) e que nos meses de Outono/Inverno, de uma forma geral, foi normal. A precipitação do fim de Agosto foi decisiva para a qualidade potencial do ano porque permitiu uma maturação excelente. Estas condições levaram a que a vindima ocorresse com uma antecipação de 10 a 15.

MIGUEL SOUSA
Agrónomo

NOTAS DO ENÓLOGO:

Este vinho FÉMINA vai ao encontro da apetência do consumidor por vinhos com alguma complexidade resultante de uma colheita no pleonismo "colhida tardiamente", mas que sejam delicados e pouco alcoólicos. Este vinho é fruto de duas variedades precoces (Moscatel e Viosinho), cada uma contribuindo para uma perfeita harmonia em termos de aroma, mas também entre a frescura e a acidez.

Um vinho para um público abrangente e com um consumo muito polivalente. Seguramente um vinho de festa que pode aparecer travestido num cocktail. Um vinho leve e floral, doce no palato mas com uma frescura incrível e deveras sedutor.

PAULO COUTINHO
Enólogo

VARIEDADES:

Castas: Moscatel (45%), Viosinho (40%) e Malvasia Fina (15%).

VINDIMA:

Tipo corte: Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Data: 8/Novembro para Moscatel e Viosinho e 28/Novembro para Malvasia Fina.

Yield: 3 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Utilizadas leveduras encapsuladas, em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 12-14°C.

Estágio: O mosto depois de obtido, fermentou e estagiou em barricas usadas de carvalho francês.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 14731

(Alc. rótulo: 12,00% Vol)

Álcool vinho: 12,27%

Açúcares redutores: 154,00 (g/dm³)

Acidez total: 3,9 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,4

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Novembro 2014 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 1.622 grfs de 375ml.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 130 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Perfeito para satisfazer o seu mais ambicioso capricho! De facto a polivalência deste vinho é enorme, dado o seu excelente equilíbrio, pode usar em entradas com foie gras, ou qualquer outra entrada com agridoces. Como vinho de sobremesa, acompanha os pratos mais conventuais aos doces mais moderados usando fruta fresca laminada. Tudo isto sem temer o sentimento de culpa por desejar novo trago!

Safra 2011. Jantar na Adega Brasil Empório em 31/08/2016, com La Ribotta.