



QUINTA DO PORTAL GRANDE RESERVA 2011

DOC DOURO RED

QUINTA DO
PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Castas: Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (30%) e Touriga Franca (10%).

VINDIMA:

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

Data: De 21 a 24 de Setembro.

Produção: 5,00 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 24-26°C.

Estágio: Estágio de 14 Meses em cascos novos de carvalho Françaes.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 13047

Alc. rótulo: 14,50% Vol

Álcool vinho: 14,67%

Açúcares redutores: 1,30 (g/dm³)

Acidez total: 4,7 (g/dm³)(Ac. Tart.)

pH: 3,78

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Abril 2014 com rolhas cortiça natural.

Quantidade: 13.998 garrafas, 216 Magnums e 17 Duplamagnums.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 83 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Para apreciar juntamente com a sua carne preferida ou queijos. Pode optar por envelhecer na sua cave até mais de 10 anos.

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 dias que o normal.

MIGUEL SOUSA
Agrónomo

NOTAS DO ENÓLOGO:

Um grande vinho de uma grande colheita como foi a colheita de 2011, que além de uma fruta pura e madura, foi capaz de produzir vinhos bastante sérios. Este Grande Reserva apresenta-se com uma cor bem carregada, um aroma bem complexo onde impera a fruta madura como amora e cereja preta. No palato mostra-se fresco, com taninos possantes mas maduros, bem harmonizados com a tosta fornecida pelo estágio em madeira. Termina longo e complexo, sendo mesmo sedutor para um consumo enquanto jovem, mas estamos certos que esta será um colheita que tem muitos e belos anos pela frente!

PAULO COUTINHO
Enólogo

2015.MAR.24

GR11 V1

Safr 2011. Jantar Adega Brasil em 08/11/2017.