



QUINTA DO PORTAL COLHEITA BRANCO 2016

DOURO DOC

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

WWW.QUINTADOPORTAL.COM

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

2016 Foi um ano muito desafiante no que toca a perceber o que realmente se passava na vinha. Perceber a forma como a planta reagia ao ano tão atípico. Depois de um Inverno muito chuvoso, tivemos uma primavera também chuvosa e com temperaturas baixas, o que fez atrasar o ciclo vegetativo. Foi de facto muito importante o primeiro tratamento. Primeiro de muitos, já que a pressão para as doenças -míldio e oídio- era muito forte, e estendeu-se mesmo durante os meses de Junho e Julho. Agosto foi muito quente, e a resposta de algumas castas foi simplesmente interromper o seu ciclo de maturação. No final do mês tivemos alguma pluviosidade, mas a planta nem reagiu! Foi habituada no início do seu ciclo a uma maior quantidade de água disponível! Foi muito importante para a decisão de corte, perceber a localização das plantas, e interpretar a reacção delas às condições climáticas atípicas. Decidimos colher a 6 de Setembro algumas parcelas de Tinta Roriz. A 11 de Setembro iniciamos a colheita de variedades brancas e continuamos pacientemente até 15 de Outubro, pois não havia ameaça de chuva. Mesmo a que se registou a meio de Setembro foi inofensiva, até para algumas variedades potencialmente sensíveis nesta fase. Podemos pois dizer que o desafio foi superado! Num ano completamente desafiante. A qualidade promete, e vinhos com grande personalidade vêm aí!

NOTAS DO ENÓLOGO:

Este vinho foi cuidadosamente elaborado utilizando as melhores técnicas de fermentação e permaneceu durante o longo 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

VARIEDADES:

Castas: Viosinho (45%); Malvasia Fina (25%); Gouveio (20%) e Moscatel Galego Branco (10%).

VINDIMA:

Tipo corte: Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Data: Uvas colhidas de 11 a 28 de Setembro.

Produção: 5,5 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. 19988

(Alc. rótulo: 13% Vol)

Álcool vinho: 13,20%

Açúcares redutores: 1,8 (g/dm³)

Acidez total: 5,4 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,2

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Junho de 2017 com rolha.

Quantidade: 27.000 garrafas e 2.700 meias garrafas

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 75 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão: Servir a 10-12°C a acompanhar peixes e mariscos.

2017.JUL.28