

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTA DO PORTAL RESERVA TINTO 2018 DOC DOURO

VARIEDADES

Touriga Nacional (45%), Tinta Roriz (40%) e Touriga Franca (15%).

VINDIMA

Tipo corte

Manual/transporte em palotes.

Data

De 7 a 13 de Outubro.

Produção

5,0 ton/ha

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Julho 2020/rolha de cortiça natural.

Quantidade

19.882 garrafas e 202 magnums.

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Em cuba de aço inox, a uma temperatura entre 24 a 26°C.

Estágio

Nove meses em cascos novos e usados de carvalho Francês.

ANÁLISE QUÍMICA

27739

Álcool 14,5% vol

Açúcares redutores 0,6 (g/dm³)

Acidez total 5,2 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,8

INFORMAÇÃO ALIMENTAR

Valor calórico

83 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas e veganas.

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

Depois de um Inverno algo seco, tivemos um Março muito chuvoso, Abril e Maio normais em termos de precipitação mas com a sua queda muito focalizada, e Julho volta a registar valores extraordinários. Tudo isto levou a pressão extraordinária no controlo de míldio tardio para assegurar a produção por si já escassa devido às más condições da floração.

Tudo indicaria para um atraso significativo da maturação que chegou a ser superior a um mês!

Agosto vem muito cálido com temperaturas a subir os 40-45°C.

Temperaturas altas mantiveram-se além de Julho também em Setembro! Outubro mais ameno mas sem precipitação, que aliadas a noites frescas, possibilitaram a uma recuperação da maturação e por conseguinte melhor equilíbrio das massas obtidas.

Iniciamos a vindima a 10 de Setembro e terminamos a 20 de Outubro. Uma vindima lenta, e que nos possibilitou colher as uvas brancas com excelente equilíbrio e aguardar pela boa maturação dos tintos a cotas elevadas.

De modo que estamos confiantes na frescura dos vinhos brancos e na concentração e equilíbrio dos vinhos tintos.

NOTAS DO ENÓLOGO

Este Reserva apresenta-se com cor ruby, aromas de fruta preta e madura, bem como elegantes aromas florais em perfeita harmonia com as notas de carvalho. Mostra-se bem harmonioso em boca, uma boa acidez e termina com notas frutadas e tostados no fim de boca. Um belo tinto enquanto jovem, e não deixa dúvidas quanto à sua capacidade de envelhecer e crescer na garrafa.

PAULO COUTINHO

PRÉMIOS



Res T18, T1/G4 | 28-set-21