

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL

## PORTAL ROSÉ 2020 DOC DOURO

### VARIEDADES

Tinta Roriz (50%) e Touriga Nacional (50%).

### VINDIMA

#### Tipo corte

Manual/transporte em caixas.

#### Data

De 1 e 26 de Setembro.

#### Produção

4,5 ton/ha

### ENGARRAFAMENTO

#### Data/tipo de rolha

Março e Abril 2021/rolha de cortiça.

#### Quantidade

20.000 garrafas.

### ENOLOGIA

#### Fermentação alcoólica

Fermentação em cuba de inox a 14-16°C, de mostos gota ou escorrimento livre de prensa.

#### Estágio

Durante o seu curto estágio, o vinho permanece em contacto com as suas borras finas, de modo a garantir frescura e complexidade.

### ANÁLISE QUÍMICA

29102

Álcool 13% vol

Açúcares redutores 0,70 (g/dm<sup>3</sup>)

Acidez total 5,20 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

pH 3,4

### INFORMAÇÃO

#### ALIMENTAR

Valor calórico

77 cal/100ml

#### Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas e veganas.

#### Sugestão

Deverá ser servido bem fresco como entrada ou acompanhando peixes e mariscos.



CHTR20, T1/G3 | 02-dez-21

## INFORMAÇÃO VITÍCOLA

O Ano Vitícola de 2019/2020 caracterizou-se por ser quente e seco.

No entanto Abril foi muito chuvoso, o que permitiu abastecer os solos por forma a aguentarem o tempo muito quente e seco verificado em Julho e Agosto. Julho foi mesmo considerado como o mais quente desde 1931!

Tivemos assim um ciclo vegetativo que nos obrigou uma vez mais a iniciar a vindima em Agosto. A quarta vez nos últimos 6 anos, e a 6ª desde a primeira vez em 2009.

Uma vez mais a Touriga Franca foi muito afectada e foi a casta que mereceu maiores cuidados, tendo-nos mesmo obrigado a decidir por uma vindima precoce face à debilidade provocada pelo calor.

Foi uma vindima difícil, especialmente para interpretar a maturação das uvas brancas, mas conseguimos colher com boa acidez e evitar grandes concentrações de açúcar. Já os tintos começaram a sair muito concentrados de cor e tudo parecia encaminhar para um ano marcante!

Os tintos, após fermentação maloláctica fecharam muito, e desiludiram face às expectativas iniciais. Porém o estágio parece estar a colocar de novo os vinhos no caminho certo!

Já os brancos, enquanto que na vindima estavam muito fechados, surgem agora plenos de aromas vibrantes e sedutores.

Resumindo: grandes vinhos a caminho num ano, mais uma vez, atípico!

## NOTAS DO ENÓLOGO

Vinho proveniente de mosto obtido apenas pelo escorrimento livre após esmagamento dos bagos. Conseguimos assim um vinho de cor levemente rosada e muito elegante. Apresenta aromas frescos e cativantes, predominando os frutos silvestres, romã, bem como um leve floral. Muito boa acidez em boca, num conjunto muito equilibrado e sedutor. Termina com ligeiro e elegante amargo, num claro convite para mais um trago. Um rosé gastronómico mas também excelente como aperitivo ou bebida de recepção!

PAULO COUTINHO