

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTA DO PORTAL VERDELHO & SAUVIGNON BLANC 2020 IGP DURIENSE

VARIEDADES

Verdelho (50%) e Sauvignon Blanc (50%).

VINDIMA

Tipo corte

Manual/transporte em palotes.

Data

De 2 e 4 de Setembro.

Produção

Aprox. 7,0 ton/ha

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Fevereiro de 2021/rolha de cortiça.

Quantidade

6.430 garrafas.

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura de 14-16°C.

Estágio

O vinho permanece em cuba inox, por forma a preservar toda a sua frescura.

ANÁLISE QUÍMICA

29136

Álcool 13,5% vol

Açúcares redutores 1,20 (g/dm³)

Acidez total 5,20 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,2

INFORMAÇÃO ALIMENTAR

Valor calórico

81 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas e veganas.

Sugestão

Deve servir-se fresco como aperitivo (10-11°C) ou a acompanhar pratos de peixe e mariscos a (11-12°C).



V&SB20, T1/G2 | 07-abr-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 bivarietal produzido com uvas do nosso campo de ensaios da Quinta da Abelheira (550-600m) no planalto a Sul de Favaios. Cada casta marca bem o seu contributo: Verdelho para uma acidez e mineralidade inebriantes bem como uma presença séria em boca, e o Sauvignon Blanc para uma excelência aromática, extremamente limpo, frutado e floral, juntamente com notas de cedro. Já em boca contribui para um volume que equilibra na perfeição a forte acidez. Final sedutor pela sensação de frescura e complexidade. E claro não podemos ficar indiferentes à bela cor verde limão.

PAULO COUTINHO