

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTA DO PORTAL GRANDE RESERVA TINTO 2019 DOC DOURO

VARIEDADES

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

VINDIMA

Tipo corte

Manual/transporte em palotes.

Data

De 14 de Setembro a 17 de Outubro.

Produção

5,0 ton/ha

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Julho 2021/rolha de cortiça natural.

Quantidade

19.000 garrafas, 45 magnums e 20 duplas-magnum.

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Maceração em cuba inox a uma temperatura de 24-26°C.

Estágio

Estágio de 14 meses em cascos novos de carvalho Francês.

ANÁLISE QUÍMICA

29370

Álcool 14,5% vol

Açúcares redutores 0,8 (g/dm³)

Acidez total 5,3 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,7

INFORMAÇÃO ALIMENTAR

Valor calórico

89 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

De uma maneira geral, o ano vitícola de 2019 apresentou-se com temperaturas mais frescas e níveis de precipitação mais baixos relativamente ao normal.

No Inverno tivemos temperaturas médias mais baixas, principalmente em Janeiro e níveis de precipitação reduzidos, com exceção de Novembro

O abrolhamento ocorreu em meados de Março e em Abril registamos níveis de precipitação elevados. A floração em finais de Maio, beneficiou das temperaturas médias observadas.

Em Junho e Agosto as temperaturas médias foram mais baixas, e em Agosto tivemos mesmo precipitação.

Durante a vindima manteve-se a tendência de temperaturas mais baixas e menor precipitação, o que prolongou o tempo de afinamento da maturação, levando a uma vindima bastante longa e sem pressão. De facto, foi a nossa vindima mais longa com 50 dias de corte e foi também a nossa 5ª vindima que teve início em Agosto.

A colheita 2019 promete pela frescura dos vinhos brancos e pelo equilíbrio nos tintos.

NOTAS DO ENÓLOGO

Um belo vinho de aromas de fruto maduro como a amora e cereja preta, bem como uma frescura dada pelos aromas silvestres.

Na boca mostra boa acidez, com taninos bem presentes mas maduros, polidos e bem harmonizados com a tosta fornecida pelo estágio em madeira. Termina longo e com um ligeiro e sedutor amargo.

Um tinto que pode apreciar jovem com a sua carne ou queijo favorito, mas que com alguns anos em garrafa evoluirá para nível ímpar de perfeição.

PAULO COUTINHO

GR19, T1/G1 | 13-out-21