QUINTA DO
PORTAL
DOURO VALLEY
PORTUGAL

PORTAL
FINE TAWNY PORT
VINHO DO PORTO

VARIEDADES
Castas Tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca e Touriga Nacional.

VINDIMA
Tipo corte
Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

Data
Normalmente durante mês de Setembro.

Produção
6,0 tons/ha

ENOLOGIA
Fermentação alcoólica
Maceração com uma temperatura aprox. de 24-26°C.

Estágio
Envelhecimento de aproximadamente 3 anos em cascos ou barricas neutras.

ANÁLISE QUÍMICA
20628

Álcool 19,5% vol
Açucares redutores 101 (g/dm3)
Acidez total 3,40 (g/dm3)(Ác. Tart.)
pH 3,57

ENGARRAFAMENTO
Data/tipo de rolha
Anual para necessidades comerciais/rolha bartop.

Quantidade
Aprox. 40.000 grfs por ano.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR
Valor calórico
150 cal/100ml

Outras informações
Pode ser incluido em dietas vegetarianas.

Sugestão
Servir a uma temperatura de 13-15°C na companhia de um doce de ovos.

FTwy , T5/G2 | 9-nov-21

INFORMAÇÃO VITÍCOLA GERAL

A cultura da vinha no Douro, a primeira Região Demarcada do Mundo, perde-se na memória do tempo. Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do rio Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características particulares, a região estende-se por uma área total de 250.000ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

A Quinta do Portal possui as suas propriedades na sub-região do Cima-Corgo, que se tem manifestado muito equilibrada no que toca à resistência das alterações climáticas. Com 5 propriedades, Quinta do Portal, Quinta do Confradeiro, Quinta dos Muros, Quinta da Abelheira e Quinta das Manuelas, possui uma área útil total de vinha de cerca de 100ha, que dadas as diversas altitudes, exposições e diferentes castas, geram a excelência da matéria-prima (uva) destinada aos vários vinhos elaborados.

NOTAS DO ENÓLOGO

Denominado Tawny devido à sua típica cor aloirada, este vinho é um Porto jovem, apresenta um aroma intenso frutado e apelativo. Macio na boca, realçando no final os sinais do envelhecimento em casco. Aromas que denunciam os grandes Portos, aromas espirituosos, de frutos secos e torrefacção, bem como especiarias. Um Tawny de qualidade que enaltecerá a sua sobremesa.

PAULO COUTINHO

PRÉMIOS

CWSA Silver Medal