

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

PORTAL FINE RUBY 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

Setembro de cada ano.

Produção

6,0 tons/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

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

Estágio

3 anos em vasilhas de madeira.

ANÁLISE QUÍMICA

20627

Álcool 19,5% vol

Açúcares redutores 105 (g/dm³)

Acidez total 3,80 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,58

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Anual para necessidades comerciais/rolha bartop.

Quantidade

41.000 garrafas por ano.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR

Valor calórico

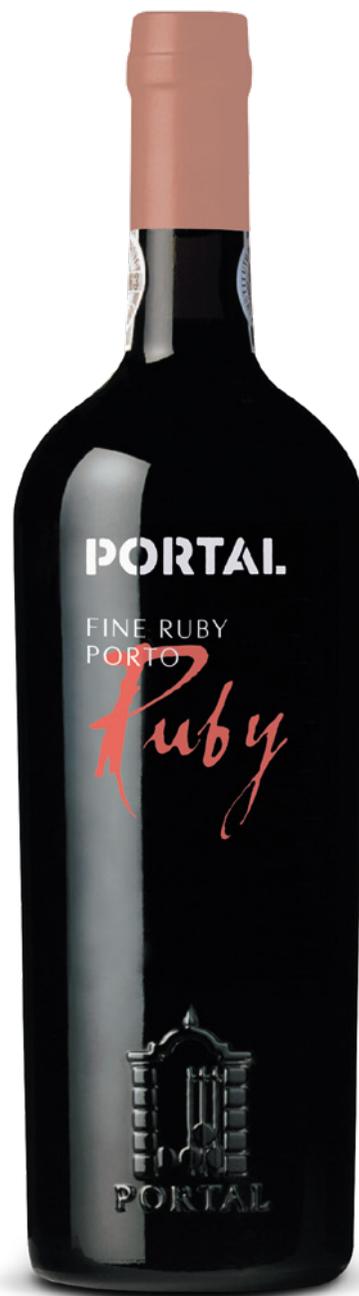
149 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão

Perfeito para o seu bolo de chocolate ou queijos.



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 Manueles, 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 ruby devido à sua típica cor. Boa concentração de cor, aroma a frutos vermelhos, cheio na boca, doce bem equilibrado, fazem deste vinho um excelente Porto dentro da sua categoria.

Este vinho não evolui com o envelhecimento em garrafa. Trata-se de um ruby jovem onde se pretende mostrar o um fruto puro. Engarrafamos durante todo o ano por forma a que tenha um produto fresco e pleno.

Uma dica: sempre que escolher um Porto com rolha capsulada, estará perante um vinho que será para consumo a curto prazo, não beneficiando com o envelhecimento em garrafa.

PAULO COUTINHO

PRÉMIOS



CWSA Double Gold Medal

FRby, T5/G2 | 27-jul-21