

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

PORTAL FINE WHITE PORT VINHO DO PORTO

VARIEDADES

Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro tais como Malvasia Fina, Viosinho e Gouveio.

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

Fermentação sem maceração a temperatura controlada a 18-20°C

Estágio

Envelhecimento em média 2 anos em barricas velhas.

ANÁLISE QUÍMICA

21858

Álcool 19,5% vol

Açúcares redutores 97 (g/dm³)

Acidez total 4,00 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,38

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Anual para necessidades comerciais/rolha bartop.

Quantidade

Aprox. 13.000 grfs por ano.

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

147 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão

Servir bem fresco (10°C) como aperitivo, ou a 14-16°C como um vinho de sobremesa.



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

Um Porto a descobrir, quer nos habituais padrões de consumo de Vinhos do Porto, quer em bebidas de cocktail ou de bar. Com uma cor citrina, este Porto possui uma agradável fragrância frutada e amendoada. Muito equilibrado na sua fracção doce e ácida, com um final longo e frutado. Um Porto muito versátil e jovem!

PAULO COUTINHO

PRÉMIOS



CWSA Gold Medal

FWht, T3/G2 | 9-nov-21