

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTA DO PORTAL GRANDE RESERVA BRANCO 2020 DOC DOURO

VARIEDADES

Mistura de diversas castas brancas sendo as principais Gouveio, Viosinho e Rabigato

VINDIMA

Tipo corte

Manual/transporte em palotes

Data

De 25 de Agosto a 21 de Setembro

Produção

4,5 ton/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Fermentação parcial em cuba de aço inoxidável, com finalização em cascos de carvalho antigos

Estágio

Nos mesmos cascos durante 22 meses

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Fevereiro 2023/cortiça

Quantidade

3.920 garrafas e 35 magnums

ANÁLISE QUÍMICA

35710

Álcool 13,5% vol

Açúcares redutores 1,35 (g/dm³)

Acidez total 6,1 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,3

INFORMAÇÃO ALIMENTAR

Valor calórico

81 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas e veganas

Sugestão

Vinho muito polivalente. Não se prenda aos peixes e mariscos e arrisque harmonizações normalmente atribuídas a tintos! Não se esqueça dos queijos de pasta dura!



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

A tonalidade amarela brilhante capta desde logo a nossa atenção! Somos em seguida presenteados com uma complexidade aromática onde encontramos um misto de floral, com domínio de flores brancas, e frutados maduros de polpa amarela e fruta desidratadas. Em boca as notas de tosta da madeira leva-nos para outra dimensão, mais quente e complexa, sempre a acompanhar com uma bela acidez e volume envolventes. No final fica-nos uma frescura inebriante! Longo e com certezas de um belo futuro com a evolução em garrafa...

PAULO COUTINHO

PRÉMIOS

