

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

Açúcares 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 incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão

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



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 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

FTwy, T5/G2 | 9-nov-21