

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

PORTAL UNLOCKED GOUVEIO 2016 DOC DOURO

VARIEDADES

Gouveio (100%)

VINDIMA

Tipo corte

Vindima manual em parcela a 600 metros de altitude sendo depois transportada em caixas.

Data

Uva colhida a 27 de Setembro.

Produção

5,0 ton/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Fermentação em cuba inox, a uma temperatura de 15-18°C.

Estágio

Estágio com battonage em cuba durante 1 ano por forma a ganhar volume de boca e dotar o vinho de uma estabilidade natural, sem adição de produtos externos.

ANÁLISE QUÍMICA

20364

Álcool 13% vol

Açúcares redutores 5 (g/dm³)

Acidez total 5,1 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,4

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Setembro de 2017 com rolha de cortiça.

Quantidade

350 garrafas.

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

74 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas e veganas.

Sugestão

A sua grande capacidade de evolução pode ser melhor compreendida se o provar alguns dias depois de abrir a garrafa.



INFORMAÇÃO VITÍCOLA

2016 Foi um ano muito desafiante no que toca a perceber o que realmente se passava na vinha. Perceber a forma como a planta reagia ao ano tão atípico.

Depois de um Inverno muito chuvoso, tivemos uma primavera também chuvosa e com temperaturas baixas, o que fez atrasar o ciclo vegetativo.

Foi de facto muito importante o primeiro tratamento. Primeiro de muitos, já que a pressão para as doenças míldio e oídio eram muito fortes e que se estendeu mesmo durante os meses de Junho e Julho.

Agosto foi muito quente, e a resposta de algumas castas foi simplesmente interromper o seu ciclo de maturação. No final do mês tivemos alguma pluviosidade, mas a planta nem reagiu! Foi habituada no início do seu ciclo a uma maior quantidade disponível!

Foi muito importante para a decisão de corte, perceber a localização das plantas, e interpretar reacção delas às condições climáticas atípicas.

Decidimos colher a 6 de Setembro, algumas parcelas de Tinta Roriz. A 11 de Setembro iniciamos a colheita de variedades brancas e continuamos pacientemente até 15 de Outubro, pois não havia ameaça de chuva. Mesmo a que se registou a meio de Setembro foi inofensiva, mesmo para algumas variedades potencialmente sensíveis nesta fase.

Podemos pois dizer que o desafio foi superado! Num ano completamente desafiante. A qualidade promete, e vinhos com grande personalidade vêm aí!

NOTAS DO ENÓLOGO

Antes de irmos à prova deste fabuloso branco, permitam-me partilhar que este vinho de intervenção mínima, além de reduzida utilização de sulfitos, não leva qualquer produto estabilizante. Foi fundamental o seu contacto com os sedimentos da fermentação, onde o vinho encontra de forma natural, tudo o que precisa para aguentar anos e anos de garrafa com uma cor dourada brilhante e atractiva. De notas de fruto de polpa amarela, denota também algum fruto desidratado, sempre sobre um fundo fresco que mostra bem a sua origem. Belo em boca, com as mesmas notas do nariz, atingindo com a abertura alguma notas mais tropicais. Final longo deixando perceber um intercalado de sensações de frescura, mineralidade e tons de mel.

PAULO COUTINHO

Gv UnL16, T1/G1 | 15-dez-20