

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTA DO PORTAL MOSCATEL RESERVA 2007 DOC DOURO MOSCATEL

VARIEDADES

Moscatel Galego Branco (100%)

VINDIMA

Tipo corte

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Data

Entre 13 de Setembro e 9 de Outubro.

Produção

4,25 ton/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Maceração em lagar e cuba fechada, com controlo de temperatura (20-22°C)

Estágio

Lançado ao 7º Ano após vindima, é depois sujeito a engarrafamentos anuais.

ANÁLISE QUÍMICA

24034

Álcool 18% vol

Açúcares redutores 131 (g/dm³)

Acidez total 5,20 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,27

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Anual para necessidades comerciais.

Quantidade

8.000 garrafas por ano

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

153 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão

Servir fresco, sobretudo como vinho de sobremesa, com doces ou com um Foie de entrada, a 10-11°C com sobremesas geladas ou 12-13°C para doces de ovos.



MctRes07, T1/G2 | 10-jul-20

INFORMAÇÃO VITÍCOLA

Ano absolutamente atípico em termos climáticos. Precipitação elevada e temperatura média bastante alta para o início da campanha. O mesmo se verificou em Fev e Mar. Os altos valores de humidade e temperaturas conduziram a uma forte expansão vegetativa das plantas. O mês de Maio muito chuvoso e com fraco nível de insolação pelo que a floração decorre em condições difíceis e é necessário efectuar tratamentos fitossanitários devidamente posicionados.

Junho foi o mais chuvoso dos últimos 20 anos e regista temperaturas e insolação inferiores à média. Julho e Agosto registaram temperaturas pouco favoráveis e Agosto foi muito chuvoso. Foi sem dúvida este período que condicionou a maturação, atrasando-a de uma forma significativa.

Setembro foi generoso!

NOTAS DO ENÓLOGO

O Moscatel Reserva da Quinta do Portal envelhece em cascos velhos de carvalho, bem ao estilo dos Tawnies Velhos. De cor aloirada, este vinho apresenta aromas de pêra e maçã verdes, bem como um caramelizado sem nunca deixar a elegância.

Notas de amêndoa e outros frutos secos surgem a complexar o perfil aromático. Excelente equilíbrio açúcar/acidez, que nos imprime sensações frescas e cítricas por um lado e por outro a complexidade dos vinhos estagiados em madeira velha.

PAULO COUTINHO

AWARDS

