

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL

## PORTAL 6 BARRELS TAWNY RESERVE 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

Manual transportada em caixas.

#### Data

Normalmente durante mês de Setembro/Outubro.

#### Produção

6,0 tons/ha

### ENOLOGIA

#### Fermentação alcoólica

Maceração com uma temperatura aprox. de 28-30°C.

#### Estágio

Envelhecimento de aprox. sete anos.

### ANÁLISE QUÍMICA

16465

**Álcool** 20% vol

**Açúcares redutores** 100,2 (g/dm<sup>3</sup>)

**Extracto seco total** 118,1 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total** 3,44 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH** 3,64

### ENGARRAFAMENTO

#### Data/tipo de rolha

Anual para necessidades comerciais/rolha bartop.

#### Quantidade

9.000 garrafas por ano.

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR

#### Valor calórico

153 cal/100ml

#### Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

#### Sugestão

Servir a uma temperatura de 12°C. Será sem dúvida um perfeito acompanhante de pudins, fruta ou queijos.

6Brls, T1/G1 | 20-nov-19



## 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 alourada, este vinho é o que introduz a gama de Tawnies Velhos de Idade. Os 10, 20 30 e 40 anos. Tratando-se de um tawny relativamente jovem, apresenta ainda algum carácter frutado, fresco e apelativo. De um alourado muito atraente, já revela aromas a frutos secos a torrefacção e a especiarias, mas notam-se ainda as notas de laranja. Surge macio e equilibrado na boca, com a complexidade evidente de um Porto que sendo jovem, já tende para a complexidade das especiarias. Um Tawny de grande qualidade que enaltecerá a sua sobremesa. grande qualidade que enaltecerá a sua sobremesa.

PAULO COUTINHO

## PRÉMIOS

