

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

PORTAL ROSÉ 2022 DOC DOURO

VARIEDADES

Tinta Roriz (50%), Touriga Nacional (50%)

VINDIMA

Tipo corte

Manual/transporte em caixas

Data

De 1 de Agosto a 12 de Setembro

Produção

4,5 ton/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Fermentação em cuba inox a 14°-16°C, de mostos gota ou escorrimento livre de prensa

Estágio

Durante o seu curto estágio, o vinho permanece em contacto com as suas borras finas, de modo a garantir complexidade e longevidade do vinho

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Março e Abril 2023/cortiça

Quantidade

18.000 garrafas e 250 magnums

ANÁLISE QUÍMICA

34841

Álcool 12,5% vol

Açúcares redutores <0,6 (g/dm³)

Acidez total 5,6 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,4

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

75 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas e veganas

Sugestão

Deverá ser servido bem fresco como entrada ou acompanhando peixes e mariscos.



INFORMAÇÃO VITÍCOLA

Os níveis de precipitação que seria normal atingir em Fevereiro, foram atingidos apenas em Julho. Ainda em Julho no Pinhão logo abaixo das nossas Quintas foi registada a temperatura mais elevada (47°) Portugal. Tivemos ainda uma onda de calor durante 15 dias em Junho e mais duas no início e fim de Agosto. Tudo isto após um Inverno que foi frio mas muito seco.

Não tivemos muita pressão de doenças, mas as condições foram muito adversas para a videira, e nas matas, muitas árvores secaram completamente. Foi notório no desenvolvimento dos bagos de reduzida dimensão, e a própria folha mostrava-se em claro stress bem antes do meio do dia. Pela grande heterogeneidade, procuramos encontrar as melhores opções para os melhores vinhos muitas vezes em parcelas menos habituais.

Pelo 4º ano consecutivo iniciamos a vindima em Agosto (dia 23). Durante a recepção das uvas fomos vendo que os desequilíbrios não eram tão graves como pensávamos inicialmente. É certo que a acidez era baixa nos tintos, mas nos brancos estava ótima, principalmente as uvas da encosta poente do vale!

Quando iniciamos os tintos, no início de Setembro, fomos bafejados com alguma precipitação o que veio a ser muito benéfico para as vinhas de altitude. Interrompemos a vindima durante uma semana. A chuva de Setembro foi determinante para afinar as uvas.

A Quinta do Confradeiro, onde obtivemos a maior produção de sempre, e 47% acima da média dos últimos 3 anos, desempenhou um papel muito importante nos vinhos brancos do início da vindima, e mais tarde na excelente Touriga Nacional com que nos brindou, e que fará parte não só dos lotes de grandes Douros, mas também dos Portos de 2022.

NOTAS DO ENÓLOGO

Vinho proveniente de mosto obtido apenas pelo escorrimento livre após esmagamento dos bagos. Conseguimos assim um vinho de cor levemente rosada e muito elegante. Apresenta aromas frescos e cativantes, predominando os frutos silvestres, romã, bem como um leve floral. Muito boa acidez em boca, num conjunto muito equilibrado e sedutor. Termina com ligeiro e elegante amargo, num claro convite para mais um trago. Um rose gastronómico mas também excelente como aperitivo ou bebida de recepção!

PAULO COUTINHO

PRÉMIOS



CHTR22, T1/G2 | 03-out-23