

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

PORTAL 40 YEARS OLD TAWNY PORT VINHO DO PORTO

VARIEDADES

Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Nacional

VINDIMA

Tipo corte

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Data

No decorrer do mês de Setembro.

Produção

6,0 tons/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

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

Estágio

Envelhecimento em cascos de madeira velha até ao engarramento.

ANÁLISE QUÍMICA

21822

Álcool 20% vol

Açúcares redutores 129 (g/dm³)

Acidez total 4,30 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,52

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Anual para necessidades comerciais/rolha bartop.

Quantidade

Aprox. 1.000 grfs por ano.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR

Valor calórico

163 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão

Para apreciar o seu doce de ovos ou de frutos secos a 13-14°C. Se pretender emoções menos tradicionais, experimente-o com um queijo de pasta mole, ou mesmo um queijo forte como o Castelo Branco.

P40A, T3/G1 | 23-dez-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

Âmbar na cor com forte nuance azeitona esverdeada, este Porto possui um excelente aroma de frutos secos como a amêndoa e especiarias. Cheio e de grande complexidade a lembrar o mel e de novo os frutos secos. Excelente e conventual final de boca que nos transmite um pouco a grandiosidade que é o Douro.

PAULO COUTINHO

PRÉMIOS

