

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

PORTAL PORTO COLHEITA 2014 VINHO DO PORTO

VARIEDADES

Touriga Nacional (35%), Tinta Roriz (35%), Touriga Franca (30%)

VINDIMA

Tipo corte

Vindima manual/uvas transportadas em palotes

Data

De 4 a 13 de Setembro

Produção

4,5 tons/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Fermentação em lagares e cubas de inox a uma temperatura de 28-30°C

Estágio

Envelhecimento em cascos de madeira velha até ao engarrafamento

ANÁLISE QUÍMICA

24460

Álcool 20% vol

Açúcares redutores 107 (g/dm³)

Acidez total 3,9 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,6

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Engarrafado a partir do 8ºano após a vindima com rolha de cortiça natural

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

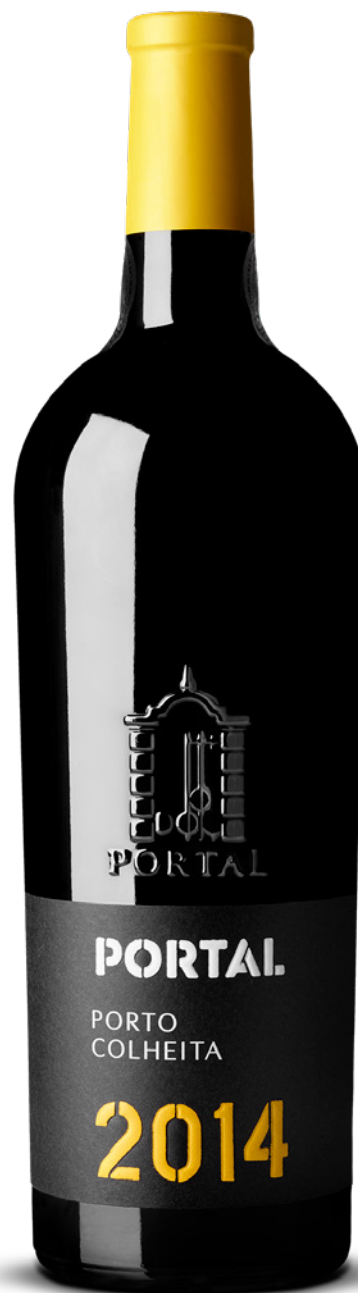
153 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetariana e vegana

Sugestão

Aprecie com o seu pudim favorito ou queijo de pasta mole



PCh14, T1/G3 | 18-jan-24

INFORMAÇÃO VITÍCOLA GERAL

O ano começou por um Outono /Inverno atípicos, com precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal.

Janeiro foi bastante chuvoso mas continuamos com temperaturas acima do normal.

O abrolhamento ocorreu entre a segunda e terceira semana de Março, iniciando-se o ciclo de uma forma bastante rápido, devido à disponibilidade de água no solo e às temperaturas elevadas.

De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, tendo-se verificado algum desavinho nas zonas mais altas. Neste período houve uma pressão de doença mais elevada que o normal.

Verão caracterizado por temperaturas moderadas e forte precipitação em Julho o que favoreceu um ótimo desenvolvimento da uva e exuberância da superfície foliar, criando forte expectativa em relação à qualidade da Vindima. No entanto Setembro trouxe chuva com persistência, o que deteriorou a qualidade de algumas castas e influenciou a correcta maturação das mesmas.

NOTAS DO ENÓLOGO

As nossas colheitas provêm de uma selecção dos melhores vinhos do Porto de cada ano, provenientes das uvas das nossas vinhas mais velhas, vinificadas em lagares, e outra parte em cuba inox. Combinamos assim a maior rusticidade e estrutura dos vinhos de lagar, com a maior frescura aromática dos vinhos provenientes de cuba inox. Enquanto o Porto Colheita envelhece, vai perdendo a frescura aromática, a sua cor concentrada, dando aos poucos uma maior complexidade de aromas onde imperam os aromas de fruto seco e especiarias. Já em boca vai aumentando o seu aveludado, perdendo frescura, mas aumentando a harmonia e complexidade de fim de boca.

PAULO COUTINHO

PRÉMIOS

