

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL

## QUINTA DO PORTAL TINTA RORIZ 2000 DOC DOURO

### VARIEDADES

Tinta Roriz (100%).

### VINDIMA

#### Tipo corte

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

#### Data

23 de Setembro.

#### Produção

5,5 ton/ha

### ENOLOGIA

#### Fermentação alcoólica

#### Fermentação alcoólica

Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 25-27°C.

#### Estágio

15 meses - 70 % em barricas novas de carvalho Francês e 30% em barricas de um vinho de carvalho Francês.

### ANÁLISE QUÍMICA

2002.629

Álcool 14,3% vol

Açúcares redutores 4,3 (g/dm<sup>3</sup>)

Acidez total 4,95 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

pH 3,82

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR

#### Valor calórico

84 cal/100ml

#### Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetariana e vegana.

#### Sugestão

Perfeito para pratos de caça e carne.



TR00, T1/G1 | 09-dez-20

## INFORMAÇÃO VITÍCOLA

Nos meses de Abril e Maio os níveis de precipitação apresentaram valores anormais, o que teve um efeito negativo na floração e criou condições para o aparecimento de míldio, afectando de forma decisiva o rendimento das videiras. Contudo, as boas condições climatéricas que se verificaram em Junho e Julho permitiram que a maturação progredisse muito bem, nomeadamente nas castas Touriga Nacional e Touriga Franca, e ainda na Tinta Roriz que se revelou incrivelmente regular.

Seguiu-se um Verão longo, quente e seco em que a chuva apenas visitou o vale do Pinhão nos dias 22 e 24 de Agosto, e novamente a 11 de Setembro. A ocorrência desta precipitação, em momentos chave, teve um impacto muito forte e positivo na qualidade dos vinhos de 2000.

## NOTAS DO ENÓLOGO

Apresenta aromas a frutos vermelhos maduros, bem equilibrados com a madeira. Na boca é firme e encorpado, com final longo e robusto.

PAULO COUTINHO

## PRÉMIOS



Great Gold Medal