

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/dm³)

Acidez total 4,95 (g/dm³)(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.



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

TR00, T1/G1 | 09-dez-20