

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTA DO PORTAL TINTA RORIZ 2017 DOC DOURO

VARIEDADES

Tinta Roriz (100%).

VINDIMA

Tipo corte

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Data

De 12 a 19 de Setembro.

Produção

4,0 ton/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Maceração em microlagares a temperatura de 24-26°C.

Estágio

Nove meses em barricas novas de carvalho Francês.

ANÁLISE QUÍMICA

24063

Álcool 14,5% vol

Açúcares redutores 0,60 (g/dm³)

Acidez total 5,20 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,8

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Julho de 2020 com rolha de cortiça natural.

Quantidade

1.820 garrafas e 90 Magnums.

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

84 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetariana e vegana.

Sugestão

Este vinho apresenta grande capacidade para um envelhecimento em garrafa, mas está apto a um consumo enquanto jovem, sendo mais frutado e de forte estrutura. Consumir a 16°C-17°C.

TR17, T1/G2 | 15-dez-20



INFORMAÇÃO VITÍCOLA

2017 fica marcado como um ano extremamente seco e quente e onde a ausência de precipitação foi uma constante, tirando algumas exceções que foram diminutas para evitar um forte stress hídrico.

Desde cedo que contávamos com um ano de colheita precoce.

Inicialmente pensávamos em 3 semanas, chegamos a reduzir para 10 dias, mas os primeiros dias de Agosto foram determinantes e acabamos por ter a vindima mais precoce desde 1994. Aliás as 4 colheitas que tiveram início no mês de Agosto ocorreram de 2009 para cá!

Iniciamos a vindima a 21 de Agosto, 14 dias antes da média registada, e colhemos durante o mês de Setembro com ausência de precipitação.

Do ponto de vista sanitário, a colheita estava irrepreensível, e as uvas de altitude mostraram mais uma vez que resistem melhor a anos quentes e secos, mostrando os seus mostos um melhor equilíbrio.

Conseguimos colher os brancos com a acidez e equilíbrio correctos, e quanto a tintos foi necessário alguma ginástica para conseguirmos por um lado uvas com acidez para rosés, boas maturações para tintos e excelente concentração para Portos!

Havia pressão sim na colheita, mas a serenidade permitiu-nos colher uvas com precisão para os vinhos pretendidos. As expectativas eram muito boas.

NOTAS DO ENÓLOGO

Este vinho reflete a reverência prestada às castas nobres do Douro por esta casa, e uma aposta clara nesta casta que encontra no vale do Pinhão, o seu lugar preferencial.

Apresenta uma cor profunda e um aroma de cereja preta e notas minerais. Na boca descobrimos um vinho possante e fresco, com os taninos concentrados e maduros. Trata-se de um vinho que pela sua acidez e aveludado se revela extremamente original. É uma companhia indispensável em pratos de carne e de queijos.

PAULO COUTINHO

PRÉMIOS

