

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

PORTAL PINK PORTO VINHO DO PORTO

VARIEDADES

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

VINDIMA

Tipo corte

Manual transportada em caixas.

Data

Setembro de cada ano.

Produção

5,0 tons/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Maceração em cubas de aço inoxidável em que parte derivou de prensagem directa e parte mais importante por sangria, sem maceração a temperatura controlada a 16-18°C.

Estágio

Ao contrário de outros Portos, este nunca passou por madeira! O vinho permanece durante o estágio em cuba inox com as suas borras finas, de modo a garantir uma maior complexidade e longevidade do vinho.

ANÁLISE QUÍMICA

16210

Álcool 20% vol

Açúcares redutores 88 (g/dm³)

Acidez total 4,26 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,64

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Anual para necessidades comerciais/rolha bartop.

Quantidade

Aprox. 6.000 grfs por ano.

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

145 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão

Beber gelado (<8°C), como welcome drink ou sempre que pretender algo refrescante!



PPink, T1/G3 | 30-out-20

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

A versatilidade do Vinho do Porto continua a surpreender! Ao contrário dos vintages, onde se procura a concentração máxima de cor e capacidade de envelhecimento, esta categoria de Ruby leve, vai ao encontro da elegância e consumo "descontraído". Um vinho para os seus momentos de descontração. Vinho de cor brilhante e apelativa, exibe no seu aroma uma fragrância de frutos vermelhos e tropicais.

Surge na boca com uma frescura e equilíbrio notáveis que tornam esta bebida em algo muito versátil. Por si só com gelo, mas podendo combinar facilmente com lima ou limão, hotelã, tônica, ou mesmo espumante... o limite é a sua imaginação.

Desde que servido bem fresco!

PAULO COUTINHO