

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTA DO PORTAL COLHEITA TINTO 2021 DOC DOURO

VARIEDADES

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

VINDIMA

Tipo corte

Manual/transporte em caixas

Data

De 22 de Setembro a 9 de Outubro

Produção

5,5 ton/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Maceração em cuba inox a uma temperatura de 24-26°C

Estágio

Nove meses em cascos novos e usados de carvalho Francês

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Outubro de 2023/rolha de cortiça

Quantidade

72.700 garrafas, 250 magnums e 30 Duplas-magnum

ANÁLISE QUÍMICA

36367

Álcool 13,5% vol

Açúcares redutores 2,1 (g/dm³)

Acidez total 5 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,6

INFORMAÇÃO ALIMENTAR

Valor calórico

83 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetariana e vegana

Sugestão

Servir a 14-16°C com os seus queijos favoritos ou carnes enquanto vinho jovem. Após alguma evolução em garrafa não deixe de harmonizar com caça.



INFORMAÇÃO VITÍCOLA

O Inverno foi bastante chuvoso, indicando que nos meses mais quentes e secos não iríamos ter problemas de falta de água no solo. As temperaturas na Primavera foram normais, mas o provérbio “Abril, águas mil” este ano aplicou-se na perfeição, o que nos colocou em alerta para possíveis problemas de ataques de pragas na vinha.

Na segunda metade de Junho houve muita instabilidade, precipitação forte e queda de granizo que atingiu várias zonas da região, mas no Vale do Pinhão acabou por não ser muito catastrófico, pois fomos poupados ao granizo. No entanto, muito vento e forte pluviosidade conduziram a uma grande heterogeneidade nas parcelas. Em Agosto tivemos alguns dias muito quentes, mas em geral o Verão registou temperaturas amenas com noites frescas, e sem queda de chuva até Setembro.

Iniciamos a vindima de uva branca a 26 de Agosto, por forma a colher parcelas com maior frescura. Tendo em conta a grande evolução que vimos a verificar foi uma bela aposta, resultando em vinhos com bela acidez e frescura aromática. Iniciámos os tintos a 6 de Setembro nas parcelas que foram mais fustigadas pelo calor do Verão. Interrompemos depois com a chegada da chuva, e a reacção das demais parcelas foi fantástica. Tirando alguma Touriga Franca que não reagiu muito bem, as restantes castas agradeceram essa chuva e com alguma paciência acabamos por ter uma qualidade fantástica nas uvas em altitude.

Todas as vindimas são diferentes e esta não foi excepção. 2021 foi mais um ano desafiante e atípico, em que as uvas em altitude acabaram por beneficiar das condições climáticas verificadas.

NOTAS DO ENÓLOGO

Vinificado a temperaturas moderadas e usando técnicas que permitem usar a gravidade, estas uvas deram origem a um vinho de perfil aromático, marcado pela extraordinária Tinta Roriz, que continua a grande responsável pelo aroma intenso de fruto vermelho nomeadamente cereja e alguma amora, bem como notas florais da renomada Touriga Nacional. De cor Ruby, evidencia aromas de frutos vermelhos e especiarias, adornados com notas de madeira. Estruturado e fresco em boca, apresenta uma excelente acidez e taninos firmes. Com um final longo, sedutor e complexo. Não deixe de usufruir deste frutado e fresco Douro desde já. Mas esteja certo que o surpreenderá após algum envelhecimento em garrafa.

PAULO COUTINHO

CHT T21, T2/G1 | 23-nov-23