

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTA DO PORTAL GRANDE RESERVA TINTO 2020 DOC DOURO

VARIEDADES

Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (30%) and Touriga Franca (10%)

VINDIMA

Tipo corte

Manual/transporte em palotes

Data

De 5 a 30 de Setembro

Produção

5,0 ton/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

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

Estágio

Estágio de 14 Meses em cascos novos de carvalho Francês

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Janeiro 2023/rolha de cortiça natural

Quantidade

14.300 garrafas, 120 magnums e 20 duplas-magnum

ANÁLISE QUÍMICA

35697

Álcool 14,5% vol

Açúcares redutores <0,6 (g/dm³)

Acidez total 5,2 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,7

INFORMAÇÃO ALIMENTAR

Valor calórico

88 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetariana e vegana

Sugestão

Para apreciar juntamente com a sua carne preferida ou queijos. Pode optar por envelhecer na sua cave até mais de 15 anos



INFORMAÇÃO VITÍCOLA

O Ano Vitícola de 2019/2020 caracterizou-se por ser quente e seco.

No entanto Abril foi muito chuvoso, o que permitiu abastecer os solos por forma a aguentarem o tempo muito quente e seco verificado em Julho e Agosto. Julho foi mesmo considerado como o mais quente desde 1931!

Tivemos assim um ciclo vegetativo que nos obrigou uma vez mais a iniciar a vindima em Agosto. A quarta vez nos últimos 6 anos, e a 6ª desde a primeira vez em 2009.

Uma vez mais a Touriga Franca foi muito afectada e foi a casta que mereceu maiores cuidados, tendo-nos mesmo obrigado a decidir por uma vindima precoce face à debilidade provocada pelo calor.

Foi uma vindima difícil, especialmente para interpretar a maturação das uvas brancas, mas conseguimos colher com boa acidez e evitar grandes concentrações de açúcar. Já os tintos começaram a sair muito concentrados de cor e tudo parecia encaminhar para um ano marcante!

Os tintos, após fermentação maloláctica fecharam muito, e desiludiram face às expectativas iniciais. Porém o estágio parece estar a colocar de novo os vinhos no caminho certo!

Já os brancos, enquanto que na vindima estavam muito fechados, surgem agora plenos de aromas vibrantes e sedutores.

Resumindo: grandes vinhos a caminho num ano, mais uma vez, atípico!

NOTAS DO ENÓLOGO

Vinho com belo perfil aromático, onde se destacam os aromas de fruto maduro como a amora e cereja preta, bem como uma frescura dada pelos aromas silvestres.

No palato mostra boa acidez, com taninos bem presentes, polidos e bem harmonizados com a tosta fornecida pelo estágio em madeira. Termina longo e com um ligeiro e sedutor amargo.

Um tinto que pode optar por apreciar a sua juventude, mas que com alguns anos em garrafa evoluirá para nível ímpar de perfeição.

PAULO COUTINHO

PRÉMIOS



GR20, T1/G3 | 15-fev-24