

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTA DO PORTAL COLHEITA BRANCO 2023

DOC DOURO

VARIEDADES

Viosinho (55%), Gouveio (25%),
Malvasia Fina (20%)

VINDIMA

Tipo corte
Manual/transporte em caixas

Data

De 21 de Agosto a 11 de Setembro

Produção

6,0 ton/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura de 14-16°C

Estágio

Após fermentação, o vinho é mantido em cuba inox em contacto com as borras finas até ao engarrafamento, por forma a manter a sua frescura e ganhar complexidade

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Fevereiro e Abril 2024/cortiça

Quantidade

33.300 garrafas

ANÁLISE QUÍMICA

38127

Álcool 13% vol

Açúcares redutores 1,22 (g/dm³)

Acidez total 6 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,3

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

77 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas e veganas

Sugestão

Servir a 10-12°C a acompanhar peixes e mariscos



INFORMAÇÃO VITÍCOLA

O ano agrícola de 2023 teve um início muito favorável, beneficiando de um inverno e início de primavera com chuvas abundantes e temperaturas moderadas. Após um ano considerado um dos mais secos em 2022, estas condições permitiram reabastecer os níveis de água do solo. Tudo indicava que teríamos um ano fantástico, pois fomos brindados e, diria mesmo, poupados com um verão ameno, caracterizado por temperaturas moderadas que permitiram uma maturação gradual e regular.

Em termos de pressão de doenças, registaram-se condições favoráveis para o míldio em Maio e Junho, mas a rapidez de atuação e o momento certo dos tratamentos foram preponderantes. Junho apresentou precipitação acima da média, e em relação às temperaturas, tanto Junho quanto Agosto registraram alguns picos de calor, enquanto Julho manteve temperaturas médias habituais.

A vindima teve início a 21 de Agosto, igualando o registo de 2017 como uma das mais precoces. Este ano, iniciou-se 7,1 dias mais cedo que a média dos últimos 10 anos. Iniciamos pois o corte da casta Viosinho, tanto na Quinta do Portal quanto na Quinta do Confradeiro, já o corte dos tintos iniciou-se a 4 de Setembro.

Quanto às produções, o rendimento em relação a 2022 diminuiu ligeiramente, mas dado que em 2022 foram estabelecidos alguns recordes, em média, nos últimos 3 anos, as produções aumentaram em 19%, com exceção da Quinta da Abelheira devido ao baixo rendimento da casta moscatel.

Relativamente aos vinhos, estamos claramente satisfeitos com a acidez que conseguimos preservar, tanto nos brancos quanto nos tintos. Conseguimos colher as uvas das castas brancas mais precoces e tintos em baixa altitude antes da chuva da segunda semana de Setembro, enquanto as castas mais tardias e as cotas mais altas beneficiaram dessa pluviosidade, completando o seu ciclo de modo perfeito. Mais uma vez, registou-se uma boa prestação das cotas altas!

NOTAS DO ENÓLOGO

Este vinho foi cuidadosamente elaborado utilizando as melhores técnicas de fermentação e permaneceu durante o longo estágio em contacto com as borras finas, de modo a garantir uma maior complexidade e riqueza. De cor citrina e brilhante, apresenta aroma muito elegante e requintado de alperce e toranja, com uma envolvente sensação mineral. Muito equilibrado na boca, com boa textura e acidez a darem uma frescura ímpar ao final de boca. Muito boa aptidão e polivalência gastronómica.

PAULO COUTINHO

CHT Br23, T2/G1 | 21-mai-24