

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL

## QUINTA DO PORTAL AURU TINTO 2019 DOC DOURO

### VARIEDADES

Tinta Roriz (50%) e Touriga Nacional (50%)

### VINDIMA

#### Tipo corte

Manual/transporte em caixas

#### Data

De 7 a 12 de Outubro

#### Produção

5,5ton/ha

### ENOLOGIA

#### Fermentação alcoólica

Maceração em pequenos lagares a temperatura de 28-30°C, usando apenas a gravidade para movimentação de uvas, mosto e vinho

#### Estágio

18 Meses em cascos novos de carvalho Francês

### ENGARRAFAMENTO

#### Data/tipo de rolha

Julho de 2021/rolha de cortiça

#### Quantidade

3,718 garrafas, 150 magnums e 20 duplas magnums

### ANÁLISE QUÍMICA

29372

Álcool 14,5% vol

Açúcares redutores 0,8 (g/dm<sup>3</sup>)

Acidez total 5,3 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

pH 3,7

### INFORMAÇÃO ALIMENTAR

#### Valor calórico

89 cal/100ml

#### Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas e veganas

#### Sugestão

Apesar de poder apreciar o vinho desde a sua abertura, tente decantá-lo pelo menos 30 minutos antes, com o vinho à temperatura de serviço (13-14°C)



Au19, T1/G3 | 12-jul-24

## INFORMAÇÃO VITÍCOLA

De uma maneira geral, o ano vitícola de 2019 apresentou-se com temperaturas mais frescas e níveis de precipitação mais baixos relativamente ao normal.

No Inverno tivemos temperaturas médias mais baixas, principalmente em Janeiro e níveis de precipitação reduzidos, com excepção de Novembro

O abrolhamento ocorreu em meados de Março e em Abril registamos níveis de precipitação elevados. A floração em finais de Maio, beneficiou das temperaturas médias observadas.

Em Junho e Agosto as temperaturas médias foram mais baixas, e em Agosto tivemos mesmo precipitação.

Durante a vindima manteve-se a tendência de temperaturas mais baixas e menor precipitação, o que prolongou o tempo de afinamento da maturação, levando a uma vindima bastante longa e sem pressão. De facto, foi a nossa vindima mais longa com 50 dias de corte e foi também a nossa 5ª vindima que teve início em Agosto.

A colheita 2019 promete pela frescura dos vinhos brancos e pelo equilíbrio nos tintos.

## NOTAS DO ENÓLOGO

2019 é um ano incrível. Temos a acidez como em 2017, mas maior dimensão no palato! Aromas de amora, cacau, alguma canela e notas tostadas. Na boca é vivo, excelente acidez, taninos sedosos e um final sedutor e muito longo. É um vinho tinto maravilhoso que envelhecerá de forma notável na garrafa.

PAULO COUTINHO

## PRÉMIOS



Medalha de Ouro