

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

PORTAL ROSÉ 2023 DOC DOURO

VARIEDADES

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

VINDIMA

Tipo corte

Manual/transporte em caixas

Data

Entre 1 e 20 de Setembro

Produção

4,5 ton/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Fermentação em cuba inox a 14°C-16°C, de mostos gota ou escorrimento livre de prensa

Estágio

Durante o seu curto estágio, o vinho permanece em contacto com as suas borras finas, de modo a garantir complexidade e longevidade do vinho

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Fevereiro 2024/cortiça

Quantidade

12.700 garrafas e 300 magnums

ANÁLISE QUÍMICA

37871

Álcool 12,5% vol

Açúcares redutores <0,6 (g/dm³)

Acidez total 5,2 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,3

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

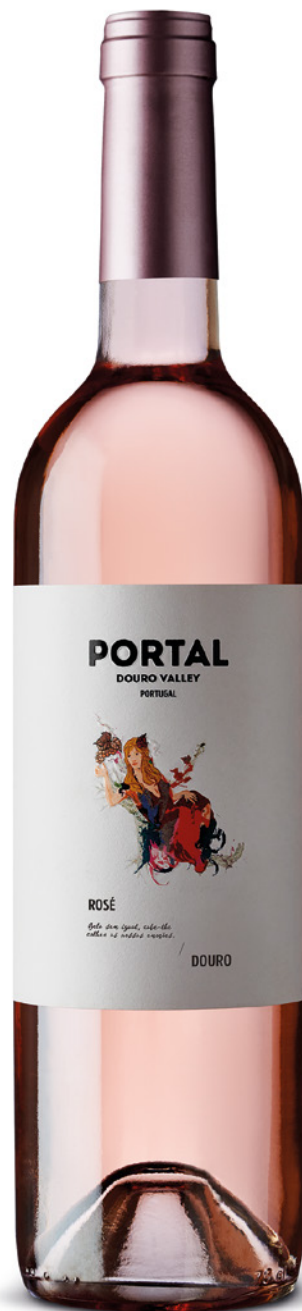
73 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas e veganas

Sugestão

Deverá ser servido bem fresco como entrada ou acompanhando 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

Vinho proveniente de mosto obtido apenas pelo escorrimento livre após esmagamento dos bagos. Conseguimos assim um vinho de cor levemente rosada e muito elegante. Apresenta aromas frescos e cativantes, predominando os frutos silvestres, romã, bem como um leve floral. Muito boa acidez em boca, num conjunto muito equilibrado e sedutor. Termina com ligeiro e elegante amargo, num claro convite para mais um trago. Um rosé gastronómico mas também excelente como aperitivo ou bebida de recepção!

PAULO COUTINHO

CHTR23, T1/G1 | 13-mai-24