

QUINTA DO
PORTAL
DOURO VALLEY
PORTUGAL

**MUROS DE VINHA
TINTO 2019**
DOC DOURO

VARIEDADES

Touriga Franca (40%), Tinta Roriz (40%) e Tinta Barroca (20%)

VINDIMA

Tipo corte

Manual/transporte em palotes.

Data

De 9 de Setembro a 12 de Outubro.

Produção

6,0 ton/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Maceração em cuba inox a temperatura de 25-26°C.

Estágio

25% deste vinho estagia do volume em cascos usados de carvalho Francês, durante 9 meses.

ANÁLISE QUÍMICA

29366

Álcool 13,5% vol

Açúcares redutores 3,2 (g/dm³)

Acidez total 5 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,7

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

A partir de Fevereiro de 2021/rolha de cortiça.

Quantidade

120.000 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR

Valor calórico

84 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetariana e vegana.

Sugestão

Perfeito para acompanhar pratos de carne, podendo também ser harmonizado com alguns queijos.



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

Este vinho foi fermentado usando técnicas de gravidade e movimentações suaves no decorrer de todo o processo. Vinho de cor ruby, elegante e frutado. Boa presença em boca, com taninos firmes e excelente acidez. Final longo e fresco, ideal para os seus momentos de descontração.

PAULO COUTINHO

MVT19, T1/G1 | 30-ago-21