

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTA DO PORTAL COLHEITA BRANCO 2022

DOC DOURO

VARIETADES

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

VINDIMA

Tipo corte

Manual/transporte em caixas

Data

De 23 de Agosto a 10 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

Março e Abril 2023/cortiça

Quantidade

28.000 garrafas

ANÁLISE QUÍMICA

34934

Álcool 12,5% vol

Açúcares redutores 1,21 (g/dm³)

Acidez total 5,6 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,2

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

75 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas e veganas

Sugestão

Servir a 10-12°C num copo de boca larga



CHT Br22, T1/G1 | 10-mar-23

INFORMAÇÃO VITÍCOLA

Os níveis de precipitação que seria normal atingir em Fevereiro, foram atingidos apenas em Julho. Ainda em Julho no Pinhão logo abaixo das nossas Quintas foi registada a temperatura mais elevada (47°) Portugal. Tivemos ainda uma onda de calor durante 15 dias em Junho e mais duas no início e fim de Agosto. Tudo isto após um Inverno que foi frio mas muito seco.

Não tivemos muita pressão de doenças, mas as condições foram muito adversas para a videira, e nas matas, muitas árvores secaram completamente. Foi notório no desenvolvimento dos bagos de reduzida dimensão, e a própria folha mostrava-se em claro stress bem antes do meio do dia. Pela grande heterogeneidade, procuramos encontrar as melhores opções para os melhores vinhos muitas vezes em parcelas menos habituais.

Pelo 4º ano consecutivo iniciamos a vindima em Agosto (dia 23). Durante a recepção das uvas fomos vendo que os desequilíbrios não eram tão graves como pensávamos inicialmente. É certo que a acidez era baixa nos tintos, mas nos brancos estava ótima, principalmente as uvas da encosta poente do vale!

Quando iniciamos os tintos, no início de Setembro, fomos bafejados com alguma precipitação o que veio a ser muito benéfico para as vinhas de altitude. Interrompemos a vindima durante uma semana. A chuva de Setembro foi determinante para afinar as uvas.

A Quinta do Confradeiro, onde obtivemos a maior produção de sempre, e 47% acima da média dos últimos 3 anos, desempenhou um papel muito importante nos vinhos brancos do início da vindima, e mais tarde na excelente Touriga Nacional com que nos brindou, e que fará parte não só dos lotes de grandes Douros, mas também dos Portos de 2022.

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