

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTA DO PORTAL MOSCATEL GALEGO BRANCO 2022

DOC DOURO

VARIETADES

Moscatel Galego Branco (100%)

VINDIMA

Tipo corte

Manual/uvas transportadas em caixas

Data

De 23 de Agosto a 11 de Setembro

Produção

6,5 ton/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Maceração pelicular a frio, seguida de fermentação em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura de 14°C

Estágio

O vinho permanece durante o estágio em cuba inox com as suas borras finas, de modo a garantir alguma complexidade e longevidade natural ao vinho

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Março 2023/rolha de cortiça

Quantidade

6.500 garrafas

ANÁLISE QUÍMICA

34951

Álcool 12,5% vol

Açúcares redutores 0,6 (g/dm³)

Acidez total 5,8 (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



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 delicioso revela uma atractiva exuberância floral e frutada, com aromas frescos e cítricos, lembrando flor de laranjeira, casca de laranja e rosa. Já em boca, mostra forte mineralidade e a mesma exuberância que encontramos no nariz, num estilo vivo, elegante e fresco. Super gastronómico. É um parceiro ideal para sushi, marisco e saladas.

PAULO COUTINHO

PRÉMIOS

