

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL

## MUROS DE VINHA ROSÉ 2020 DOC DOURO

### VARIEDADES

Tinta Roriz (60%), Touriga Nacional (40%)

### VINDIMA

#### Tipo corte

Manual/transporte em palotes.

#### Data

De 1 a 26 de Setembro.

#### Produção

5,0 tons/ha

### ENOLOGIA

#### Fermentação alcoólica

Aço inoxidável a temperatura de 14-16°C, após obtenção do mosto por prensagem directa.

#### Estágio

O vinho permanece em cuba inox até ao enchimento por forma a garantir frescura e elegância.

### ANÁLISE QUÍMICA

29203

Álcool 13% vol

Açúcares redutores <0,6 (g/dm<sup>3</sup>)

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

pH 3,4

### ENGARRAFAMENTO

#### Data/tipo de rolha

Abril 2021/rolha de cortiça.

#### Quantidade

20.000 garrafas.

### INFORMAÇÃO

#### ALIMENTAR

#### Valor calórico

78 cal/100ml

#### Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

#### Sugestão

Deverá ser servido bem fresco (<11°C) como vinho de entrada ou acompanhando peixes e mariscos.



## INFORMAÇÃO VITÍCOLA

O Ano Vitícola de 2019/2020 caracterizou-se por ser quente e seco.

No entanto Abril foi muito chuvoso, o que permitiu abastecer os solos por forma a aguentarem o tempo muito quente e seco verificado em Julho e Agosto. Julho foi mesmo considerado como o mais quente desde 1931!

Tivemos assim um ciclo vegetativo que nos obrigou uma vez mais a iniciar a vindima em Agosto. A quarta vez nos últimos 6 anos, e a 6ª desde a primeira vez em 2009.

Uma vez mais a Touriga Franca foi muito afectada e foi a casta que mereceu maiores cuidados, tendo-nos mesmo obrigado a decidir por uma vindima precoce face à debilidade provocada pelo calor.

Foi uma vindima difícil, especialmente para interpretar a maturação das uvas brancas, mas conseguimos colher com boa acidez e evitar grandes concentrações de açúcar. Já os tintos começaram a sair muito concentrados de cor e tudo parecia encaminhar para um ano marcante!

Os tintos, após fermentação maloláctica fecharam muito, e desiludiram face às expectativas iniciais. Porém o estágio parece estar a colocar de novo os vinhos no caminho certo!

Já os brancos, enquanto que na vindima estavam muito fechados, surgem agora plenos de aromas vibrantes e sedutores.

Resumindo: grandes vinhos a caminho num ano, mais uma vez, atípico!

## NOTAS DO ENÓLOGO

De forma a obter um rosé elegante e ténue cor as uvas foram colhidas com o objectivo único de elaborar este vinho, escolhendo as parcelas que melhor respeitavam o objectivo. Obtemos assim um vinho de cor levemente rosada e elegante decorrente do curto contacto com as películas. Frutos vermelhos com leve toque floral são a sua identidade aromática, enquanto a elegância e frescura dominam o palato.

PAULO COUTINHO

MvR20, T1/G1 | 15-abr-21