

# QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY  
PORTUGAL

## QUINTA DO PORTAL RESERVA BRANCO 2022

### DOC DOURO

#### VARIETADES

Viosinho (50%), Gouveio (35%), e 15% de outras variedades tradicionais do Douro

#### VINDIMA

##### Tipo corte

Manual/transporte em palotes

##### Data

De 23 Agosto a 10 de Setembro

##### Produção

5,0 ton/ha

#### ENOLOGIA

##### Fermentação alcoólica

Fermentação em cascos de carvalho novos e neutros

##### Estágio

Estágio de 5 meses em barrica

#### ENGARRAFAMENTO

##### Data/tipo de rolha

Abril de 2022/rolha de cortiça

##### Quantidade

6.000 garrafas e 90 magnums

#### ANÁLISE QUÍMICA

35871

**Álcool** 13,5% vol

**Açúcares redutores** 0,62 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total** 5,9 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH** 3,1

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR

##### Valor calórico

80 cal/100ml

##### Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas e veganas

##### Sugestão

Vinho com excelente capacidade de harmonização. Um branco versátil e sério



## 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

De bela cor brilhante, com carácter marcado pelas notas tostadas e perfeitamente integradas pela forte acidez e fruto maduro que caracterizam as nossas castas em altitude.

Um misto de percepções que vão desde as flores brancas ou chá verde, até frutados maduros de polpa amarela e fruta desidratada.

Final de boca com envolvente fresca.

PAULO COUTINHO

## PRÉMIOS



Altamende  
Recomendado



WINEENTHUSIAST

RES Br 22, T1/G5 | 18-jan-24