

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTA DO PORTAL TINTA BARROCA 2020 DOC DOURO

VARIEDADES

Tinta Barroca (100%)

VINDIMA

Tipo corte

Manual/transporte em caixas

Data

15 e 24 de Setembro

Produção

4,5ton/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Maceração em microlagares a 26-28°C

Estágio

3 meses em cascos usados de carvalho Francês

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Julho de 2022 / rolha de cortiça

Quantidade

1.935 garrafas

ANÁLISE QUÍMICA

33198

Álcool 16% vol

Açúcares redutores <0,60 (g/dm³)

Acidez total 5,7 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,7

INFORMAÇÃO ALIMENTAR

Valor calórico

93 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas e veganas

Sugestão

Servir ligeiramente fresco a 13-14°C



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

Esta é a nossa interpretação de uma casta habitualmente destinada a Vinhos do Porto ou para Douros de lote.

Normalmente origina vinhos pouco complexos, e apenas útil para entrar em lote. Raramente é engarrafada sózinha por não ter estrutura capaz para se aguentar num envelhecimento em garrafa.

No entanto quando proveniente de parcelas de vinha velha pode-nos surpreender. Revela um frutado intenso a lembrar tantos momentos da Vindima...

Já em boca prima pela harmonia. Uns taninos muito redondos, volumoso, e um final de boca bem marcado, fresco e possante.

Um tinto fantástico, capaz de quebrar preconceitos.

PAULO COUTINHO

TB20, T1/G1 | 2-nov-22