



QUINTA DO PORTAL LATE BOTTLED VINTAGE 2013

VINHO DO PORTO

QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTADOPORTAL.COM

92
Points

Robert Parker
WINE ADVOCATE

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano agrícola foi caracterizado por um Inverno muito chuvoso e frio, salientando-se a queda de neve ocorrida em Fevereiro a cotas relativamente baixas. Março foi o segundo mais chuvoso dos últimos 50 anos, registando igualmente temperaturas baixas.

Com abrolhamento na última semana de Março, iniciou-se o ciclo de uma forma lenta. Apesar da grande disponibilidade de água no solo, o ciclo vegetativo desenvolveu-se de forma lenta, dadas as baixas temperaturas de Maio e Junho. O verão caracterizou-se por ser bastante quente e seco. Assim, e após uma boa floração e vingamento, a vinha ressentiu-se no final do mês de Agosto com a falta de água disponível, sobretudo nas vinhas de menor altitude.

As condições climáticas da Primavera/Verão, resultaram numa incidência de pressão de doença relativamente baixa. Setembro teve um início quente e seco, sendo que os últimos 5 dias e os primeiros 4 dias de Outubro foram chuvosos, condicionando os trabalhos de vindima. Depois as condições climáticas foram mais estáveis, permitindo um normal decorrer da vindima. Período de vindima: 16 de Setembro a 17 de Outubro.

NOTAS DO ENÓLOGO:

De atraente cor rubi, este vinho cativa pela sua excelente fragância de fruto vermelho, bem como especiarias e cacão. Bela presença em boca, com taninos finos. Bela harmonia num LBV robusto!

PAULO COUTINHO

VARIEDADES:

Touriga Nacional (35%), Tinta Roriz (35%),
Touriga Franca (30%).

VINDIMA:

Tipo corte: Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

Data: Uva colhida entre 25 de Setembro e 16 de Outubro.

Produção: 4,5 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica: Maceração em Lagar e cuba fechada em inox, com controlo de temperatura (24-26°C).

Estágio: Quatro anos em velhos cascos de madeira e não filtrado.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 19825

Álcool: 20% Vol

Açúcares redutores: 111,00 (g/dm³)

Acidez total: 3,57 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,78

ENGARRAFAMENTO:

Data/tipo de rolha: Abril 2018 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 40.000 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 158 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Para apreciar com o seu gelado ou compota de baga vermelha, queijos suaves ou bebê-lo descontraidamente após o seu jantar numa tertúlia entre amigos.