



QUINTA DE PORRAIS

Quinta de Porrais se encuentra en la parte este de la zona del Douro una de las mas montañosas de Portugal. El area tiene mucha interaccion con el Douro, con muchas colinas profundas a las orillas del río en donde las viñas están plantadas en suelo pobres y arcillosos. Quinta de Porrais consiste en 16 hectareas de viñedo en donde existen viñas viejas y de bajo rendimiento del Douro. Debido a la inusual altura de 600 metros sobre el nivel del mar, las uvas son cosechadas cuando se encuentran en su máximo sabor y fina acidez. Como en el resto del país, la gran parte de sus vinos se hacen en base a mezclas de Toriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca y Tinta Cao.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

En nariz presenta notas de frutos rojos y especias. En boca es suave con taninos suaves y balanceados revelando notas de fruto maduro y especias

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Ideal para consumo actual o hasta 2018. Nuestra sugerencia es pasar a la Res Pública en donde lo pueden acompañar de una forma por demás excepcional con un bife de lomo.

VINIFICACIÓN:

Las uvas fueron cosechadas en Septiembre en cajas de 20 kilos y transportadas a la bodega en donde fueron seleccionadas manualmente para su posterior despalillado y prensado. La fermentación y fermentación malolactica se llevaron a cabo en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada. El vino estuvo en barrica por un período de 9 meses.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol 14% Vol.
Acidez Total: 5,1 G/L
PH: 3,75



FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

ELABORADO POR:

SOCIEDADE AGRICOLA QUINTA DE PORRAIS, LTDA.

PAIS:

PORTUGAL

AÑADA:

2012

VARIETADES DE UVA:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousao y Tinta Barroca

ORIGEN:

Murca en la región del Douro, viñas a 600 metros de altura.

ENOLOGO:

Francisco Olazabal

ELABORACION:

9 meses en barricas de roble Francés.

Precio: \$ 286.00

Paquete 3 Botellas:

\$ 815.10 (\$ 271.70 Bot.)

Paquete 6 Botellas:

\$ 1,544.40 (\$ 257.40 Bot.)

Paquete 12 Botellas:

\$ 2,917.20 (\$ 243.10 Bot.)

