

Beberes

Simplex alvitre

Situada em Sabrosa, na sub-região de Cima Corgo, a Quinta do Portal (anteriormente Quinta do Casal de Celeirós) tem uma área de 15 hectares, totalmente delimitada por muro, e averba uma longa história onde cabe o pioneirismo na luta contra a fíloxera. Sociedade Quinta do Portal, S.A. é uma firma com sede social no Porto mas que opera na região do Douro. Empresa portuguesa e familiar, gerida por Eugénio Branco e seus filhos Pedro e João, dedica-se à produção de vinhos do Porto, vinhos do Douro DOC e Moscatel. Tudo começou com a Quinta dos Muros, em Favaios, na família dos sócios há mais de um século. Em 1978 adquiriram a vizinha Quinta da Abelheira, o que desde logo permitiu duplicar a produção. Seguiu-se, em 1991, a compra da Quinta do Confradeiro (à Sandeman, que reservou o direito de continuar a usar a marca «Confradeiro»), em Sabrosa, e no mesmo ano e zona a referida Quinta do Portal.

Nesta última é que foi construído o tecnologicamente avançado centro de vinificação, concluído em 1994, que permite trabalhar em média anual 750.000 quilos de uvas (podendo em certos anos atingir o dobro), e as caves, com capacidade de estocagem em madeira de 2.600 pipas, secção de estágio em garrafa e laboratório de controlo de qualidade. O enólogo da casa é Paulo Coutinho e Pascoal Chatonnet o conselheiro técnico.

Já por aqui passaram, há uns anitos, dois tintos da empresa, de marcas diferentes; a principal, «Quinta do Portal», lançou, entretanto, tintos monocastas. Nos brancos há diversas marcas, mas o que vamos beber é o QUINTA DO PORTAL, Douro DOC, branco, 2004. Entram na sua composição uvas das castas Viosinho (45%), Moscatel (29%), Malvasia Fina (20%), Gouveio (4%) e Fernão Pires (2%). Após desengace com esmagamento, seguido de prensagem, fermentou em cubas inox, à temperatura de 18-20 graus centígrados, não tendo realizado a maloláctica. Durante o estágio em cuba inox o vinho permaneceu em contacto com as borras finas, de maneira a adquirir maior complexidade e longevidade. Foram envasilhadas 26.000 garrafas. A minha, no El Corte Inglés, custou €6,69.

Com 13 graus de teor alcoólico, mostrou cor dourada, aroma frutado com ligeiras notas florais e percepção da casta Moscatel, sabor com razoável acidez, a Moscatel sempre a espreitar todavia sem (felizmente) se impor, estrutura afirmativa, exigindo ser bebido bem fresco. E que tal, ó «Quinta do Portal», se te dessem mais Malvasia Fina e menos Moscatel? Simplex alvitre de quem mesmo assim não deixa de te apreciar. 

