

II QUINTA DO PORTAL Novos vinhos

Sete néctares a descobrir

São várias apostas. Portal Grande Reserva 2001, Portal Tinto 2001, Portal Branco 2004, Portal Rosé 2004, Portal Porto Vintage 2003, Portal LBV Porto 2000 e Portal Extra Dry Port são os novos vinhos que a empresa Quinta do Portal, do Douro, colocou no mercado. O Portal Grande Reserva 2001 é feito com base nas castas Touriga Nacional (50%), Touriga Franca (25%) e Tinta Roriz (25%). O Portal Tinto 2001, por seu lado, é feito a partir da Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e outras diversas. O Branco 2004 tem uma forte componente de Viosinho, mais Moscatel, Malvasia Fina, Gouveio e Fernão Pires. Na linha da forte aposta nos rosés surge também à venda o Portal Rosé 2004, feito com uvas de Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. É um vinho fresco, próprio para este período do ano, em que o atractivo de vinhos doces e exuberantes é extremamente apetecível para todos os consumidores. Mas se nos vinhos para consumo

imediato há um forte leque de opções não é menos verdade que na área de Portos, a Quinta do Portal também apresenta várias propostas.

Assim surge o Portal Porto Vintage 2003, que à semelhança do Grande Reserva 2001, já teve forte aceitação no estrangeiro. Tem origem nas castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Franca e Barroca. Este néctar pode ser apreciado por si só ou como acompanhante de queijos fortes. O Portal LBV Porto 2000, por seu lado, foi envelhecido quatro anos em velhos cascos, mostrando uma cor extremamente forte e traz ao nariz o aroma de frutos vermelhos e chocolate. É também bastante complexo.

Surge também o Portal Extra Dry Port, feito a partir das castas brancas do Douro, onde predomina a Malvasia Fina, Gouveio e Moscatel. Este Porto foi ligeiramente envelhecido em madeira, permanecendo de seguida em cuba de aço inox para garantir o seu frutado muito típico.

► SETE NOVOS VINHOS,
DE PORTOS A
BRANCOS E TINTOS

Da Quinta do Portal

