



QUINTA DA CÔRTE

QUINTA DA CÔRTE COLHEITA 2014 PORTO

Categoria: Vinho do Porto Tawny (de uma só colheita/ano)

Solo: Xistoso.

Clima: Mediterrânico – muito pouca pluviosidade anual, verão quente e seco.

Castas: mistura de castas das parcelas de vinha velha da Quinta da Côrte.

Ano de Colheita: 2014.

Data de Vindima: 4 de outubro 2014.

Dados climáticos da vindima: A maturação foi lenta devido a uma Primavera e Verão muito quentes e secos.

Vinificação: Em lagares com pisa a pé. Estágio em Pipas antigas de 600 l durante 7 anos.

Engarrafamento: 29 de junho de 2022.

Dados analíticos:

Teor alcoólico – 19,5 %vol.

pH – 3,68.

Acidez Total – 4,6 g/l (ácido tartárico).

Temperatura de serviço: 12 a 15 °C.

Número de garrafas: 1 501 garrafas 75 cl

Conservação: em boas condições 20 ou mais anos.

Notas de Prova: Cor aloirada. Notas de frutos secos como amêndoa e avelã, evoluindo para notas de torrefacção.

Na boca é complexo, boa acidez e estrutura, longo e elegante.

Harmonização: Sobremesas de chocolate ou doces de ovos, queijos amanteigados, amêndoas, castanhas.

Comentário: _____

