



QUINTA DA CÔRTE

CÔRTE BRANCO

DOC DOURO - 2021

Categoria: DOC Douro.

Solo: Xistoso.

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

Castas: 100 % Viosinho.

Ano de Colheita: 2021.

Data de Vindima: 10 e 20 de Setembro 2021.

Dados climáticos da vindima: De um modo geral, 2021 foi surpreendente. Se por um lado contávamos com registos de anos anteriores muito quentes e secos caracterizados pelo crescente impacto das alterações climáticas, este ano mostrou ser um dos mais frescos durante o ciclo de crescimento da videira e durante a vindima. As ondas de calor que se têm tornado hábito no Douro não se verificaram, e pelo contrário, 2021 presenteou-nos com um verão fresco e suave. Observou-se durante a época de vindima que as previsões meteorológicas sofriam alterações constantes. De realçar que a meteorologia registada durante esta época no Douro foi benéfica. Assim, não houve a necessidade de apressar o corte das uvas por sinais de desidratação ou stress hídrico, mas sim, de abrandar, para que as plantas tirassem o máximo proveito da água disponível do solo. Este último fator, as temperaturas amenas e a ausência de corte de uvas ao domingo conduziram a uma vindima com um ritmo mais lento que o habitual na Quinta da Côrte.

Vinificação: Fermentação em barricas de 500 l de carvalho austríaco novas. Estágio nas mesmas barricas até ao seu engarrafamento.

Engarrafamento: 11 de Março 2022.

Dados analíticos:

Teor alcoólico – 13 %vol.

pH – 3,18.

Acidez Total – 6,10 g/l (ácido tartárico).

Temperatura de serviço: 12 a 15 °C.

Número de garrafas: 10 000 garrafas.

Conservação: 2 anos ou mais, se conservado em boas condições.

Notas de Prova: Notas amateigadas e fumadas conferidas pela madeira. Muito fresco. Fruta branca e aromas florais. Muito vivo na boca, com boa acidez, untuoso e persistente.

Harmonização: Bacalhau confitado sobre uma esmagada de batata e grelos salteados.

Comentário: _____

