



QUINTA DA CÔRTE

CÔRTE BRANCO

DOC DOURO - 2022

Categoria: DOC Douro.

Solo: Xistoso.

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

Castas: 100 % Viosinho.

Ano de Colheita: 2022.

Data de Vindima: 5 a 7 de Setembro 2022.

Dados climáticos da vindima: O ano 2022 foi bastante quente e seco.

Registaram-se inúmeras ondas de calor durante os meses de junho, julho e agosto e apenas 116mm de precipitação desde janeiro até ao início da data de início da vindima, valor muito distante do ano passado em que se registaram 306mm em igual período. No geral, o calor excessivo e a falta de humidade do solo levaram a que o desenvolvimento vegetativo das plantas abrandasse e conduzisse à formação de cachos e bagos de uvas mais pequenos e menos densos, mas, ricos em aromas e compostos fenólicos. Durante a vindima, as condições meteorológicas registadas não sofreram oscilações significativas, o que permitiu o corte atempado das uvas para vinhos DOC e vinhos generosos.

Vinificação: Fermentação em barricas de 500 l de carvalho austríaco.

Estágio nas mesmas barricas até ao seu engarrafamento.

Engarrafamento: 3 de Março 2023.

Dados analíticos:

Teor alcoólico – 13,5 %vol.

pH – 3,28.

Acidez Total – 5,0 g/l (ácido tartárico).

Temperatura de serviço: 12 a 15 °C.

Número de garrafas: 12 434 garrafas de 75cl.

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

Notas de Prova: Notas amanteigadas 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:





QUINTA DA CÔRTE

CÔRTE BRANCO

DOC DOURO - 2022

Muito fresco, e com notas amanteigadas e fumadas, que a madeira lhe conferiu, este vinho com fruta branca e aromas florais é muito vivo na boa.

Por ter uma boa acidez, acompanha na perfeição ilustres frutos do mar, e por isso recomendaria, para início de refeição, uma entrada de marisco, um Lagostim cozinhado a vapor, com molho de manteiga clarificada, ervas provençais e tiras de pão torrado. O sabor do mar e as texturas do prato desafiam o palato numa combinação harmoniosa.

Chefe Couto

https://www.instagram.com/chef__couto/

Restaurante Tree House

https://www.instagram.com/treehouse_maputo/

