



QUINTA DA CÔRTE

QUINTA DA CÔRTE

LBV 2016

PORTO

Categoria: Vinho do Porto Late Bottled Vintage

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: 2016.

Data de Vindima: 4 de Outubro 2016.

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 Tonéis de madeira.

Engarrafamento: 7 de Setembro de 2020.

Dados analíticos:

Teor alcoólico – 19,5 %vol.

pH – 3,60.

Acidez Total – 4,7 g/l (ácido tartárico).

Temperatura de serviço: 12 a 15 °C.

Número de garrafas: 15 200 garrafas.

Conservação: em boas condições, 10 a 20 anos.

Notas de Prova: Cor refinta. Fresco, frutado com aromas de chocolate e notas subtis de alcaçuz e especiarias. Encorpado, com taninos firmes e bem integrados.

Demonstra grande equilíbrio e elegância. Pode ser desfrutado jovem.

Harmonização: Sobremesas de chocolate, queijos amanteigados, amêndoas, castanhas.

Comentário: _____





QUINTA DA CÔRTE

QUINTA DA CÔRTE

LBV 2016

PORTO

Vinho novo com muito potencial de guarda e envelhecimento em garrafa. Os Late Bottled Vintages - LBV, são da categoria do Vinho do Porto Ruby. Costumo dizer que são o "irmão mais novo" do nobre Porto Vintage. Os LBV envelhecem entre 4-6 anos em pipas de vinho do Porto (600Lts) e são engarrafados sem filtrar. Devido a esse estágio prolongado de maturação em cascos de carvalho, geralmente possuem uma tampa "Bar Friendly" que permite a sua degustação mais fácil ao abrir e fechar a garrafa.

De cor rubi profunda com reflexos extremamente violetas em sua borda. Aromas pronunciados de frutos silvestres, pretos e vermelhos como morangos, cerejas, ameixa e amora. Toques de especiarias como cravo e canela e subtis florais de rosas e violetas.

Durante seu processo de fermentação, um álcool neutro vínico é adicionado entre o 2-3º dia. Isso mata a fermentação e deixa o tradicional açúcar residual, açúcar este que teria o potencial de virar álcool no vinho caso o processo não fosse interrompido no meio.

Sendo assim, no palato vamos ter bastante volume de boca, confirmamos os sabores extremamente frutados, doces e especiados que sentimos no nariz anteriormente. A acidez marcante eleva nossa sensação de frescor e nos da vontade de voltar ao copo.

Para acompanhar esse nectar, recomendaria pratos doces de sobremesa que contenham chocolate 70%, caramelo salgado, iria muito bem também com cheesecake de frutos vermelhos.

Lembro que este LBV pode ser apreciado em qualquer tipo de ocasião, não somente em datas comemorativas, pois ele tem o poder de transformar momentos banais em especiais.

Pedro Henrique Ramos
Head Sommelier : Feitoria Restaurant* - Lisbon
Wine Educator
IG @pedrones_somm

