



QUINTA DA CÔRTE

QUINTA DA CÔRTE

DOC DOURO - TINTO 2014

Desde 2013, esta propriedade vitivinícola no Douro, em Cima Corgo, produz vinhos que estão à altura das ambições dos Domains de Austruy. O seu tesouro de antigas vinhas, com técnicas culturais que respeitam a tradição e a preocupação de ancorar cada cuvée num estilo atual coloca a Quinta da Corte entre os domains mais interessantes para os amantes dos vinhos do Douro, os vinhos secos assim como o vinho do Porto.

Variedades: Touriga Nacional, Touriga Franca.

Solo: Socalcos de xisto.

Condições da colheita: A reutilização do solo e uma época de irrigação regular permitiu ultrapassar os episódios de canícula no fim de agosto sem prejudicar as uvas. A colheita de 2014 é marcada sobretudo pelo solo, bem mais do que pelo clima. Pela primeira vez cortamos os socalcos antes da colheita por casta.

Data da vindima: 29 e 30 de setembro de 2014

Vindima: Manual em caixas, vindima com seleção, desengace, mas não esmagadas.

Vinificação: em cuba de inox fechada

Extração: Técnica da pigeage

Maceração: 20 dias. Fermentação malo-lática em cuba.

Envelhecimento: -100% estagiado em barris de 225 l e 500 l 30% novos. Um enchimento único, mas é regularmente preenchido para manter o nível máximo.

Dados analíticos: Alc. 14% vol, pH - 3,75; AT - 3,53 g/l H₂SO₄

Degustação: Notas francas de especiarias e pimenta, abrindo-se paulatinamente com notas florais, como a íris. Ataque maciço e grande anuncia a presença de taninos, mas suaves, prolongados e saborosos. O fim é fresco e exige tempo para desaparecer completamente.

Servir a 15°C

Vinho do Porto e comida: Prato de caça servido com molho de arandos, um tornedó Rossini ou até mesmo um fondant de chocolate.

Conservação: 10 anos

