



QUINTA DA CÔRTE

# QUINTA DA CÔRTE

## DOC DOURO - TINTO 2015

---

Desde a sua aquisição em 2013, esta propriedade localizada no coração do Douro, no Cima Corgo, produz vinhos à altura das ambições do grupo Domaines Austruy. O seu tesouro de vinhas velhas, as suas técnicas culturais que respeitam a tradição e a preocupação em integrar cada vinho num estilo atual colocam hoje a Quinta Da Corte entre as explorações mais apaixonantes para os amantes dos vinhos do Douro, tanto os vinhos Douro DOC como os vinhos do Porto.

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca.

**Tipo de solo:** Xisto.

**Clima:** Mediterrânico: fraca precipitação anual, verões quentes e secos.

**Mistura:** 40% de Touriga Franca, 40 % de Touriga Nacional, 20% de Tinta Roriz.

**Viticultura:** Tradicional, não mecanizada na quase totalidade da quinta.

**Vinificação:** Depois da triagem das uvas, estas são depositadas por ação da gravidade em cubas de 10 e 28 hl. Após uma maceração de 15 dias e pisas suaves, o mosto realiza a sua fermentação malolática em cuba antes de ser transferido para os tonéis.

**Envelhecimento:** 12 meses em barricas de 1 vinho de 225L e predominante-mente de 500L

**O ano de 2015:** Um ano perfeito, a figurar entre as grandes colheitas. As castas Touriga Franca e Touriga Nacional permitiram obter vinhos de uma complexidade magnífica.

**Degustação:** De uma cor granada densa, este é um vinho muito elegante e que revela um nariz poderoso. Alcaçuz, violeta, frutos vermelhos e pretos, cacau, especiarias e notas balsâmicas casam, formando um todo muito harmonioso e complexo. Na boca, é denso, forrado com belos taninos cremosos e fechados, ganha amplitude desde o ataque. Evolui com vigor, numa estrutura potente e suave, apoiando-se numa magnífica acidez que lhe confere um belo prolongamento em boca. Um ótimo vinho de guarda.

**Acompanha:** Carnes vermelhas estufadas ou terrinas de carne de caça.

**Tempo de guarda:** 12 anos.

Comentário: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

