



QUINTA DA CÔRTE

# QUINTA DA CÔRTE

## DOC DOURO - TINTO 2016

---

Desde 2013, esta propriedade localizada no coração do Douro, no Cima Corgo produz vinhos dignos de inspiração dos Domínios Austruy. A riqueza das vinhas velhas, suas técnicas agrícolas avançadas respeitando a tradição e sua preocupação para ancorar cada mistura num estilo contemporâneo colocando a Quinta da Côrte no topo da lista dos favoritos amantes dos vinhos do Douro, sendo eles Douro Doc ou Porto.

**Solo:** Xistoso

**Clima:** Mediterrâneo: a chuva de baixa intensidade e quente, verões secos

**Variedades:** 60 % de Touriga Franca, 40 % de Touriga Nacional.

**Crescimento:** Métodos tradicionais, não é mecanizado em quase todo o domínio

**Vinificação:** depois da classificação no terreno e nas mesas, as uvas são decantadas através da gravidade para pequenos recipientes.

Apos 3 semanas de maceração ocorre a fermentação Malolática em cubas antes de ser passar para barricas.

**Estágio:** 50 % em barricas de 225 Litros e 50% em barricas de 500 Litros

As barricas são 15 % madeira nova.

**O Ano 2016:** a maturação foi lenta e difícil por vezes devido, a uma primavera fria e chuvosa, mas Agosto e Setembro permitiu às uvas um bom alcance a nível da maturação fenólica uma boa vindima tardia que favoreceu os vinhos

**Degustação:** um bom exemplo do que a touriga Franca consegue produzir em terras de xistos, esta mistura começa por exibir um bom nariz mineral depois desenvolve umas notas marcantes de frutos vermelhos e pretos, seguido de especiarias este desenvolve com uma boa delicadeza e consistência por de traz de elegantes taninos.

Um vinho definido de forma nítida conduzindo a uma boa mineralidade e a um perfeito acabamento prolongado

**Acompanhamento:** Pato assado, Lebre ou Costeleta de Vitela grelhada.

**Consumo:** 10 anos.

