



QUINTA DA CÔRTE

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2014

Solo: Xisto.

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

Mistura: Mistura de castas antigas com uma idade média superior a 70 anos, entre elas castas tradicionais, tais como a Touriga Nacional, a Touriga Franca, a Tinta Amarela, a Rufete e a Tinto Cão.

Ano de colheita: 2014 Engarrafado em 2018. Uma esplêndida colheita repleta de frescura e muito frutada.

Vinificação: Tradicional, pisa da uva em lagares, de modo a extrair com uma maior precisão o melhor da uva.

Envelhecimento: Em pipas de 6050 litros.

Dados analíticos: Alc - 19,5 % vol ; Bé - 3,8 °Bé ; pH - 3,51 ; AT - 3,70 g/l H₂SO₄.

Degustação: Cor rubi profunda, este LBV evoca imediatamente aromas de frutos frescos como a framboesa, a groselha e a cereja. Evoca um belíssimo amadurecimento. Um paladar complexo marcado pelo cacau e a hortelã. Carnudo, muito equilibrado, longo, prolonga-se numa estrutura fina com elegância e um belo volume. Um acabamento pleno e frutado, ligeiramente mentolado pontua este conjunto extremamente coerente.

Vinho do Porto e comida: Pronto a ser consumido, acompanha divinamente um Tomme de Brebis e todas as sobremesas de chocolate negro ou frutos vermelhos.

Servir: 14 °C.

Conservação: Ganha complexidade com o passar do tempo, mas o seu consumo imediato é igualmente agradável. Pode ser conservado em cave 20 anos.

Número de garrafas: 6000 garrafas.