



QUINTA DA CÔRTE

PORTO VINTAGE 2015

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 vinhas velhas, com técnicas que respeitam a tradição, na vinha assim como nas adegas e a preocupação de ancorar cada cuvée num estilo atual coloca a Quinta da Corte entre os domaines mais interessantes a seguir no Douro.

Solo: Xisto.

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

Mistura: Segundo a tradição, um grande número de castas autóctones coexiste na mesma parcela. Entre elas a Touriga Franca ou a Nacional, a Tinta Cão, a Tinta Roriz ou ainda a Tinta Barroca.

Idade média das vinhas: mais de 70 anos.

Viticultura: Tradicional, não mecanizada em praticamente todo o domaine.

Vinificação: Após a seleção das uvas na vinha e na mesa de escolha, as primeiras são colocadas em lagares onde são pisadas da forma mais tradicional. A fermentação é interrompida com a adição de Aguardente vínica.

Envelhecimento: 20 meses em tonéis.

Dados analíticos: Alc -19,5 %vol.; pH - 3,4 ; AT - 3,6 g/l H2SO4

Ano de colheita 2015: Após uma primavera suave e um desenvolvimento rápido da vinha, o verão quente e seco desde o início de julho equilibrou o crescimento. A chuva em setembro chegou na altura certa para aprimorar a harmonia da uva: com uma saúde e um amadurecimento perfeitos, este ano já é uma das melhores colheitas desta década.

Degustação: Proveniente de uma parcela excepcional da Quinta, este Vintage 2015 com cores grená e reflexos retintos. Aromas intensos de groselha, amora, geleia de framboesa, cacau, tabaco, pimenta, cardamomo, com notas ligeiramente empireumáticas é já uma delícia. O paladar confirma esta primeira impressão com um ataque amplo, pleno, com um prelúdio intenso. Um paladar generoso, aveludado e sensual. Com notas de frutos silvestres maduros e especiarias com um fundo de vivacidade, um conjunto equilibrado e harmonioso. Acabamento longo e carnudo, com uma presença de taninos integrados testemunham uma notável capacidade de reserva: ainda jovem, ganhará uma complexidade ainda maior nos próximos anos.

Harmonização: Acompanhamento muito clássico, mas inultrapassável de um Stillton, um Roquefort ou de um Gorgonzola. É de igual modo perfeito para acompanhar um fondant de chocolate negro. Fará as suas delícias a acompanhar pato assado no forno regado com molho cássis de groselhas.

Temperatura de servir: 13°C

Conservação: 20 anos.

Nota: Confidencial, só foram engarrafadas 3800 garrafas deste Porto Vintage 2015.

