



QUINTA DA CÔRTE

PORTO VINTAGE 2017

Categoria: Vinho do Porto Vintage

Solo: Xistoso

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

Castas: mistura de castas de vinha velha. Parcela 505 da Quinta da Côrte.

Ano de Colheita: 2017

Data de Vindima: 10 de Setembro 2017.

Dados climáticos da vindima: Depois de um Inverno caracterizado como frio e seco, o Verão de 2017 foi extremamente quente e muito seco. Destacaram-se ainda as várias ondas de calor ao longo dos meses de Abril, Maio, Junho e Julho. A precipitação acumulada, ao longo do ano vitícola, desde Novembro até ao final de Setembro foi de 300 mm. O mês de Setembro, com a total ausência de precipitação, foi considerado, para Portugal continental, segundo o IPMA, o mais seco dos últimos 87 anos. A temperatura, apesar de valores muito elevados nos primeiros 10 dias do mês de Setembro, acabou por revelar um mês com valores mais moderados que anos recentes. A vindima na Quinta da Côrte teve início mais cedo, no dia 7 de Setembro de 2017, em relação ao ano anterior que começou a 30 de Setembro.

Vinificação: Em lagares com pisa a pé. Estágio em Tonéis de madeira.

Engarrafamento: 16 de Abril 2019.

Dados analíticos: Teor alcoólico – 19,5 %vol
pH – 3,69
Acidez Total – 5,08 g/l (ácido tartárico).

Temperatura de serviço: 15 a 16 °C

Número de garrafas: 3 980 garrafas.

Conservação: em boas condições, 20 a 50 anos ou mais.

Notas de Prova: Com cores grená e reflexos retintos. Aromas intensos de groselha, amora, geleia de framboesa, cacau, tabaco, pimenta, cardamomo. 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 queijo português Serra da Estrela ou DOP de Azeitão, Stillton ou um Roquefort. 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.

Comentário: _____

