



QUINTA DA CÔRTE

PRINCESA

VINHO DO DOURO - 2014

Desde 2013 esta propriedade vitivinícola situada no coração do Douro, na sub-região do Cima Corgo, produz vinhos à altura das ambições da Vignobles Austruy. O seu tesouro de vinhas velhas, as suas técnicas culturais respeitantes da tradição e a sua preocupação de basear cada colheita num estilo atual coloca a Quinta da Corte entre os domaines mais interessantes para os amantes dos vinhos do Douro, assim como do vinho do Porto.

Solo: Xisto.

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

Viticultura: Tradicional, não mecanizada em praticamente toda a propriedade.

Mistura: 60% Tinta Roriz, 30% Touriga franca, 10% Touriga Nacional.

Vinificação: Após a seleção das uvas na vinha e à entrada da adega, estas são colocadas em pequenas cubas, por gravidade, de 10 hl e 28 hl. Após uma maceração de 3 semanas e de pigeages ligeiras, ocorre a fermentação malolática em cuba antes de ser colocado em barricas.

Estágio: 12 meses em barricas de um ano de 225 L e 500 L evitando marcar demasiado o fruto pela madeira.

Dados analíticos: Teor alcoólico: 15 % vol - pH: 3,77 - Acidez total: 3,6 g/l H₂SO₄

Ano de colheita 2014: Após uma primavera sobretudo húmida, o abrolhamento foi rápido. No verão a chuva regular exigiu uma maior vigilância contra a forte pressão das doenças criptogâmicas. Na sequência de um episódio de verdadeira canícula em setembro, a colheita deste ano é interessante, com vinhos finos e saborosos, com notas minerais.

Degustação: Uma cor púrpura violácea. Aroma vivo e fresco revela as notas de cassis de groselha, de mirtilo, de loureiro, da groselha espinhosa e especiarias. Começam a surgir as primeiras notas de madeira quando o vinho é aberto para respirar. O paladar suave no ataque afirma-se graças a uma trama elegante, caracterizada por uma belíssima acidez e taninos finos. Elegante, muito juvenil, tem um acabamento longo a frutos frescos, especiarias e notas minerais soberbas.

Servir: 15 °C

Duração da conservação: 10 anos.

Vinho do Porto e comida: Peito de pato com cogumelos ou carré de borrego com tomilho.

