



QUINTA DA CÔRTE

PRINCESA

VINHO DO DOURO - 2015

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: 15% Touriga Nacional, 10% Tinto Cão, 75% Touriga Franca.

Vinificação: Após a seleção das uvas, na vinha e depois na mesa de escolha na adega, são desengaçadas e colocadas em pequenas cubas de 10 hl e 28 hl. A maceração é curta: 15 dias com uma extração suave dos taninos através da técnica da pigeage.

Estágio: 12 meses em barricas de um vinho de 225 l e 500, de modo a evitar marcar demasiado com o aroma da madeira.

Dados analíticos: Alc: 14,5 %vol; pH - 3,80; AT - 3,27 g/l H2SO4

Ano de colheita 2015: A3ª colheita do domaine é marcada com uma cruz branca: O ano foi harmonioso. Após um abrolhamento rápido, desde março, a vinha ficou bem preparada para resistir à seca estival. A chuva em setembro chegou na altura certa para garantir uma boa maturação: desde o início, uma colheita classificada entre as melhores, intensa e equilibrada.

Degustação: Cor púrpura com reflexos violáceos. Aroma intenso e expressivo liberta imediatamente aromas a frutos negros como ameixa preta, cassis e groselha preta. Seguida pela framboesa, especiarias, pimenta e para terminar, soberbas notas minerais. Paladar denso, ataque amplo, evolui com intensidade e uma assinalável cremosidade e frescura dos taninos. Encontram-se todos os frutos vermelhos e negros do nariz, os sabores do cacau, do café e refinadíssimos sabores mentolados. O acabamento tânico, prolonga-se com muita elegância.

Servir: 15 °C

Duração da conservação: 15 anos.

Harmonização: Escolhe-se, de imediato, uma carne vermelha ou um prato de caça com molho ou um fondant de chocolate. Após alguns anos nas caves, opta-se por pratos à base de trufas, queijos de pasta prensada ou carne grelhada.

