



QUINTA DA CÔRTE

# PRINCESA

## DOURO TINTO - 2017

---

**Categoria:** DOC Douro

**Solo:** Xistoso

**Uvas :** 60 % Tinta Roriz et 40 % Touriga Franca

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

**Castas:** Touriga Franca, Tinta Roriz.

**Ano de Colheita:** 2017

**Data de Vindima:** 21 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 cubas de inox com controlo de temperatura. Maceração prolongada. Estágio em barricas de 500 l de carvalho francês até ao seu engarrafamento.

**Engarrafamento:** 8 de Maio 2019.

**Dados analíticos:** Teor alcoólico – 14 %vol  
pH – 3,85  
Acidez Total – 4,92 g/l (ácido tartárico).

**Temperatura de serviço:** 15 °C

**Número de garrafas:** 6 000 garrafas.

**Conservação:** 10 anos ou mais, se conservado em boas condições.

**Notas de Prova:** Cor retinta. Aromas de frutos vermelhos (amora, groselha preta) e algumas especiarias. Na boca tem taninos firmes mas suaves, longo e muito elegante.

**Harmonização:** Tornado com risoto de cogumelos, rosbife com batatinhas assadas da Quinta.

Comentário:

---

---

---

