



QUINTA DA CÔRTE

PRINCESA

VINHO DOC DOURO TINTO - 2018

Categoria: DOC Douro.

Solo: Xistoso.

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

Castas: 25 %Touriga Franca, 25 % Tinta Roriz, 25 % Tinta Barroca, 25 % Vinhas Velhas (mistura de castas).

Ano de Colheita: 2018.

Data de Vindima: 21 e 28 de Setembro 2018.

Dados climáticos da vindima: O Inverno começou extremamente seco, mas a partir do mês de Março os níveis de água no solo foram repostos com a forte pluviosidade que se verificou principalmente nos meses de Março e Abril. Os meses seguintes de Junho e Julho foram bastante instáveis com períodos de chuva intensa e outros de seca e altas temperaturas. Seguiram-se os meses de Agosto e Setembro extremamente quentes. A vindima na Quinta da Côrte teve início no dia 17 de Setembro de 2018.

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: 19 de Março 2020.

Dados analíticos:

Teor alcoólico – 14,9 %vol.

pH – 3,85.

Acidez Total – 5,60 g/l (ácido tartárico).

Temperatura de serviço: 15 °C

Número de garrafas: 13 000 garrafas.

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

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

Harmonização: Acompanha de entrada um prato de presunto curado, um bacalhau assado no forno, polvo à lagareiro, um naco de vitela ou um cabrito assado no forno.

Comentário: _____

