



QUINTA DA CÔRTE

# PRINCESA

## VINHO DOC DOURO TINTO - 2019

**Categoria:** DOC Douro Reserva.

**Solo:** Xistoso.

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

**Castas:** 10% Touriga Nacional, 20 % Touriga Franca, 20 % Tinta Roriz, 35 % Tinta Barroca, 15 % Vinhas Velhas

**Ano de Colheita:** 2019.

**Data de Vindima:** 12 de Setembro 2019.

**Dados climáticos da vindima:** De uma forma geral, o ano vitícola teve grandes oscilações no período de Inverno e Primavera, com os meses de Dezembro 2018 e Maio 2019 muito mais quentes que o normal e os meses de Janeiro e Junho mais frios.

Em termos de precipitação, que ocorreu principalmente no período de Inverno e Primavera mas com valores inferiores à normal, à exceção dos meses de Novembro e Abril com valores de precipitação superiores ao normal.

O período de Maio a Setembro foi considerado muito seco pois praticamente não choveu.

Durante o período de vindima verificaram-se grandes amplitudes térmicas, o que permitiu uma

mais lenta maturação das uvas.

A vindima na Quinta da Côrte teve início mais cedo, no dia 11 de Setembro e terminou no dia 28 de Setembro de 2019.

**Vinificação:** Em cubas de inox com controlo de temperatura. Maceração prolongada. Estágio de 12 meses, 50% em barricas de 500 l de carvalho francês e 50% em foudres de 3000 l de carvalho francês até ao seu engarrafamento.

**Engarrafamento:** 8 de Março 2021.

**Dados analíticos:** Teor alcoólico – 14,5 % vol. - pH – 3,82.- Acidez Total – 5,4 g/l (ácido tartárico).

**Temperatura de serviço:** 15 °C

**Número de garrafas:** 20 000 garrafas de 75 cl e 150 garrafas de 150 cl (magnum).

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

**Notas de Prova:** Cor retinta. Aromas muito frescos de frutos vermelhos (amora, groselha preta) e algumas especiarias em harmonia com algumas notas florais. Na boca tem taninos suaves e é muito elegante.

**Harmonização:** Lombelo de porco com puré de abóbora, rosbife com batatinhas assadas da Quinta.

**Enóloga:** Marta Casanova

**Enólogo Consultor:** Stéphane Derenoncourt

