



QUINTA DA CÔRTE

PRINCESA RESERVA TINTO DOC DOURO - 2020

Categoria: DOC Douro.

Solo: Xistoso.

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

Castas: 30 % Tinta Barroca, 20 % Tinta Roriz, 20 % Touriga Nacional, 20 % Vinhas Velhas e 10 % Touriga Franca.

Ano de Colheita: 2020.

Data de Vindima: entre 21 e 28 de Setembro 2020.

Dados climáticos da vindima: De uma forma geral, o ano vitícola teve grandes oscilações no período de Inverno e Primavera. 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 1 de Setembro e terminou no dia 30 de Setembro de 2020.

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: 24 de Janeiro de 2022.

Dados analíticos:

Teor alcoólico – 14,5 %vol.

pH – 3,80.

Acidez Total – 5,0 g/l (ácido tartárico).

Temperatura de serviço: 15 °C.

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

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.

Comentário: _____

