



QUINTA DA CÔRTE

# CÔRTE BRANCO

## DOC DOURO - 2019

---

**Categoria:** DOC Douro.

**Solo:** Xistoso.

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

**Castas:** 100 % Viosinho.

**Ano de Colheita:** 2019.

**Data de Vindima:** 11 e 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. Registaram-se algumas ondas de calor, especialmente durante o mês de Julho. 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 à normal. O período de Maio a Setembro foi considerado muito seco pois praticamente não choveu. O que, juntamente com as condições de temperaturas elevadas, veio acentuar a seca severa que se sentiu durante estes últimos meses. Durante o período de vindima verificaram-se grandes amplitudes térmicas.

**Vinificação:** Fermentação em barricas de 500 l de carvalho francês novas. Estágio nas mesmas barricas até ao seu engarrafamento.

**Engarrafamento:** 20 de Março 2020.

**Dados analíticos:**

Teor alcoólico – 14 %vol.

pH – 3,05.

Acidez Total – 6,90 g/l (ácido tartárico).

**Temperatura** de serviço: 12 a 15 °C.

**Número de garrafas:** 3 300 garrafas.

**Conservação:** 2 anos ou mais, se conservado em boas condições.

**Notas de Prova:** Notas amateigadas e fumadas conferidas pela madeira. Fruta branca e aromas florais. Muito vivo na boca, com frescura, untuoso e persistente.

**Harmonização:** Acompanha bem uns queijos de entrada, um bacalhau com natas e um sushi.

Comentário: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

