



QUINTA DA CÔRTE

CÔRTE BRANCO

DOC DOURO - 2020

Categoria: DOC Douro.

Solo: Xistoso.

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

Castas: 100 % Viosinho.

Ano de Colheita: 2020

Data de Vindima: 7 de Setembro 2020.

Dados climáticos da vindima:

O ano vitícola de 2020 classificou-se como quente e muito seco, chovendo praticamente apenas no mês de Abril.

As temperaturas extremamente quentes no mês de Julho contribuíram para que o período de janeiro a julho de 2020 fosse o mais quente desde 1931.

O período de vindima, decorrido na primeira semana de Setembro, classificou-se como quente e seco.

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

Engarrafamento: 20 de Maio 2021.

Dados analíticos:

T teor alcoólico – 13,5 %vol.

pH – 3,29.

Acidez Total – 6,0 g/l (ácido tartárico).

Temperatura de serviço: 12 a 15 °C.

Número de garrafas: 3 324 garrafas.

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

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

Harmonização: Bacalhau confitado sobre uma esmagada de batata e grelos salteados.

