



QUINTA DA CÔRTE

PRINCESA Reserva Tinto DOC DOURO - 2021

Categoria: DOC Douro.

Solo: Xistoso.

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

Castas: 30 % Vinhas Velhas, 25 % Tinta Barroca, 20 % Touriga Nacional, 15 % Touriga Franca e 10 % Tinta Roriz.

Ano de Colheita: 2021.

Data de vindima: entre 1 e 17 de Setembro 2021.

Dados climáticos da vindima: De um modo geral, 2021 foi surpreendente.

Se por um lado contávamos com registos de anos anteriores muito quentes e secos caracterizados pelo crescente impacto das alterações climáticas, este ano mostrou ser um dos mais frescos durante o ciclo de crescimento da videira e durante a vindima.

As ondas de calor que se têm tornado hábito no Douro não se verificaram, e pelo contrário, 2021 presenteou-nos com um verão fresco e suave.

Observou-se durante a época de vindima que as previsões meteorológicas sofriam alterações constantes. De realçar que a meteorologia registada durante esta época no Douro foi benéfica. Assim, não houve a necessidade de apressar o corte das uvas por sinais de desidratação ou stress hídrico, mas sim, de abrandar, para que as plantas tirassem o máximo proveito da água disponível do solo. Este último fator, as temperaturas amenas e a ausência de corte de uvas ao domingo conduziram a uma vindima com um ritmo mais lento que o habitual na Quinta da Côrte.

Vinificação: Em cubas de inox com controlo de temperatura. Maceração prolongada. Estágio em barricas de 500 l de carvalho francês e em *Foudres* de 3000 l até ao seu engarrafamento.

Engarrafamento: 2 de março de 2023.

Dados analíticos:

Teor alcoólico – 13,5 %vol.

pH – 3,67.

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

Temperatura de serviço: 15 °C.

Número de garrafas: 29 989 garrafas de 75 cl e 200 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: _____



EAN13 – 5600268956504 (75 cl) ITF14 – 15600268956396 (6 un 75 cl)

EAN13 – 5600268956511 (150 cl) ITF14 – 35600268956406 (1 un 150 cl)