



QUINTA DA CÔRTE

QUINTA DA CÔRTE

DOC DOURO - ROUGE 2014

Depuis 2013, ce domaine situé au cœur du Douro, dans le Cima Corgo produit des vins à la hauteur des ambitions des Domaines Austruy. Son trésor de vieilles vignes, ses techniques culturelles respectueuses de la tradition et son souci d'an-crer chaque cuvée dans un style actuel place aujourd'hui la Quinta Da Corte parmi les domaines les plus passionnants pour les amoureux des vins du Douro, en sec comme en Porto.

Variétés : Touriga Nacional, Touriga Franca.

Sol : Terrasses de schiste.

Conditions du millésime : La remise en culture du sol et une saison régulièrement arrosée nous a permis de passer les épisodes caniculaires de la fin Aout sans dommages pour les raisins. Le millésime 2014 est donc marqué par le sol bien plus que par le climat. Pour la première fois nous avons découpé les terrasses afin de ramasser par cépage.

Date de vendange : 29 et 30 Septembre 2014

Ramassage : Manuel en cagette, vendange triée, éraflée non foulée.

Vinification : en cuve inox fermée

Extraction : Pigeage

Macération : 20 jours. Fermentation Malo-lactique en cuve.

Élevage : -100 % en barriques de 225 l et 500 l 30% neuves. Un seul soutirage, ouillage régulier

Données Analytiques : Alc. 14 %vol, pH - 3,75; AT - 3,53 g/l H2SO4

Dégustation : Note franche d'épice et de poivre, s'ouvrant peu à peu sur des notes de fleurs telle que l'iris. L'attaque massive et large annonce des tanins présents mais soyeux, allongés et savoureux. La finale déjà fraîche demande encore du temps pour s'épanouir totalement.

Température de Service : 15°C

Accords mets & vins : Un gibier avec une sauce aux canneberges, un tournedos Rossini ou même un fondant au chocolat.

Garde : 10 ans

