



QUINTA DA CÔRTE

QUINTA DA CÔRTE TINTO DOC DOURO - 2017

Categoria: DOC Douro.

Solo: Xistoso.

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

Castas: 60 % Touriga Franca, 40 % Touriga Nacional.

Ano de Colheita: 2017.

Data de Vindima: 14 e 21 de Setembro 2017.

Dados climáticos da vindima: Depois de um Inverno caracterizado como frio e seco, o Verão de 2017 foi extremamente quente e muito seco, dando continuidade ao padrão de comportamento, já observado durante a Primavera.

Destacam-se ainda as várias ondas de calor ao longo dos meses de Abril, Maio Junho e Julho. A precipitação acumulada, ao longo do ano vitícola, desde Novembro até ao final de Setembro, foi de 300 mm. A temperatura anormalmente elevada potenciou os efeitos da escassez de água no solo. O mês de Setembro, com a total ausência de precipitação, foi considerado, para Portugal continental, segundo o IPMA, o mais seco dos últimos 87 anos. A temperatura, apesar de valores muito elevados nos primeiros 10 dias do mês, acabou por revelar um mês de Setembro com valores mais moderados que anos recentes. No entanto, juntamente com a falta de água, sujeitou as uvas a elevadas pressões térmicas e hídricas.

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: 8 de Maio 2019.

Dados analíticos:

Teor alcoólico – 14 %vol.

pH – 3,9.

Acidez Total – 5,6 g/l (ácido tartárico).

Temperatura de serviço: 15 °C.

Número de garrafas: 4 000 garrafas 75 cl e 100 garrafas Magnum

Conservação: 10 anos ou mais, se conservado em boas condições.

Notas de Prova: Cor grená densa. Nariz muito elegante. Aromas de frutos pretos (amora, groselha preta) e chocolate, notas balsâmicas e harmonioso. Na boca é longo e muito elegante.

Harmonização: Cabrito assado no forno de lenha com batatinhas e legumes da horta da Quinta.

Comentário: _____

