



QUINTA DA CÔRTE

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2014

Nature des sols : Schistes.

Climat : Méditerranéen : très faibles précipitations annuelles, été chaud et sec.

Assemblage : Mélange de vieilles vignes d'un âge moyen plus de 70 ans parmi lesquelles Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Rufete et Tinto Cão.

Millésime 2014 : Mis en bouteille en 2018. Un joli millésime plein de fraîcheur et très fruité.

Vinification : Traditionnelles, elles s'effectuent en « lagares », avec pigeage au pied afin d'extraire avec beaucoup de précision les composants du raisin.

Élevage: En tonneaux de 6050L.

Dégustation : D'une couleur rubis profond, ce LBV dégage immédiatement des arômes de fruits noirs frais comme la mûre, le cassis puis la cerise prend le relais. Il évoque une belle maturité. La bouche développe des saveurs complexes marquées par le cacao et la menthe. Charnue, très équilibrée, d'une belle longueur, elle se déploie sur une structure élancée avec de l'élégance et un beau volume. Sa finale pleine et fruitée, légèrement mentholée ponctue cet ensemble d'une grande cohérence.

Accords mets & vins : Prêt à être consommé, il se marie divinement avec une tomme de brebis et tous les desserts au chocolat noir ou aux fruits rouges.

Température de service : 14°C.

Données analytiques : Alc – 19,5% vol ; Bé – 3,8° Bé ; pH – 3,51 ; AT – 3,70g/l H₂SO₄.

Garde : Agréable a boire maintenant, il deviendra encore plus complexe au fil du temps. On pourra le garder 20 ans cave.

Nombre de bouteilles : 6000 bouteilles.

