



QUINTA DA CÔRTE

PORTO LBV 2015

Catégorie : Porto vintage

Nature des sols : schistes

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

Cépages : assemblage de cépages des parcelles de vigne vieille du domaine de Quinta da Côrte.

Année de récolte : 2015

Date de la vendange : 27 septembre 2015.

Données climatiques de la vendange : Après un printemps chaud et sec marqué par des vagues de chaleur, l'été a été chaud et sec dès les premiers jours. Les conditions météorologiques enregistrées au printemps ont causé une légère avance du cycle végétatif. La vendange au domaine de Quinta da Côrte a été entamée le 21 septembre.

Vinification : Dans des pressoirs avec pigeage au pied. Élevage en barriques de bois.

Mise en bouteille : 17 avril 2019

Composition analytique : Titre alcoolémique – 19,6 %vol
pH – 3,60
Acidité totale – 5,15 g/l (acide tartrique).

Température de service : 12 à 15°C

Quantité de bouteilles : 8 500 bouteilles.

Conservation : Dans de bonnes conditions, entre 10 et 20 ans.

Commentaires :

