



QUINTA DA CÔRTE

PORTO LBV 2016

Catégorie : Port Wine LBV (Late Bottled Vintage). Issu d'un seul millésime : 2016.

Nature des sols : schistes

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

Cépages : assemblage de cépages des vieilles vignes du domaine (plus de 90 ans).

Année de récolte : 2016

Date de la vendange : 4 octobre 2016.

Données climatiques de la vendange : Une maturité lente et tardive des baies due à un printemps et un été très chauds et secs..

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

Élevage : Comme son nom le suggère, l'embouteillage est plus tardif que pour les portos vintage. Le vin vieillit dans de grandes et très vieilles barriques pendant 4 ans avant d'être embouteillé.

Mise en bouteille : 7 septembre 2020

Composition analytique : Titre alcoolémique – 19,5 %vol
pH – 3,60
Bé – 3,6
Acidité totale – 4,70 g/l (acide tartrique).

Température de service : 12 à 15°C

Quantité de bouteilles : 15 200 bouteilles (75 cl)

Dégustation : Une couleur d'un rouge rubis profond. Des arômes frais, fruités et chocolatés aux subtiles notes de réglisse et d'épices. Bien charpenté, ce vin dévoile des tanins bien présents mais parfaitement fondus. Il affiche un bel équilibre et une grande finesse. Peut être dégusté jeune. Parfait sur un dessert au chocolat, des fromages doux, des amandes et des châtaignes.

Conservation : Dans de bonnes conditions, plus de 20 ans.

Cœnologue : Gasnova Marta

Commentaires :

