



QUINTA DA CÔRTE

# QUINTA DA CÔRTE

## VINTAGE 2021

### VIN DE PORTO

**Catégorie:** Porto Vintage

**Sol:** schisteux

**Climat:** méditerranéen – très faible pluviométrie annuelle, été sec et chaud.

**Cépages:** mélange de vieilles vignes. Parcelle 505 du domaine de Quinta da Côrte

**Millésime:** 2021

**Date de la vendange:** 9 Septembre 2021.

**Conditions climatiques de la récolte:** Dans l'ensemble, 2021 a été surprenant. Si, d'une part, nous avons des records d'années précédentes très chaudes et sèches caractérisées par l'impact croissant du changement climatique, cette année s'est révélée être l'une des plus fraîches durant le cycle végétatif de la vigne et durant les vendanges. Les vagues de chaleur qui sont devenues une habitude dans le Douro ne se sont pas produites, et au contraire, 2021 nous a présenté un été frais et doux. Il a été observé pendant la saison des récoltes que les prévisions météorologiques subissaient des changements constants. A noter que la météo enregistrée durant cette période dans le Douro a été bénéfique. Ainsi, il n'était pas nécessaire de précipiter la coupe des raisins en raison de signes de déshydratation ou de stress hydrique, mais de ralentir, afin que les plantes puissent profiter pleinement de l'eau disponible dans le sol. Ce dernier facteur, les températures clémentes et l'absence de vendanges le dimanche ont entraîné des vendanges à un rythme plus lent que d'habitude à Quinta da Côrte.

**Vinification:** Dans les "lagares" de granite avec pigeage au pied. Élevage en barriques de bois.

**Mise en bouteille:** Juillet 2023

**Données analytiques:**

Teneur en alcool – 19,03 %vol.

pH – 3,66.

Acidité Total – 4,5 g/l (acide tartarique).

**Température de service:** 15 - 16 °C

**Nombre de bouteilles:** 2 666 garrafas

**Garde:** dans de bonnes conditions, de 20 à 50 ans ou davantage

**Notes de dégustation:** Des tons riches de rouge profond avec des reflets vibrants. Au nez, il offre une abondance de fruits sauvages mûrs, mettant en avant particulièrement les groseilles, les framboises et les mûres, complétées par des notes subtiles de cacao, de tabac et d'épices comme le poivre et la cardamome, renforçant ainsi sa complexité. En bouche, il tient la promesse de ses premières impressions avec une entrée large et intense, accentuée par une texture veloutée. En harmonie avec le profil aromatique, il présente des notes de fruits sauvages mûrs et d'épices, se présentant comme équilibré et harmonieux. La finale est durable et corsée, caractérisée par des tanins bien intégrés qui suggèrent un potentiel de vieillissement remarquable. Malgré sa jeunesse, ce vin promet avec enthousiasme de gagner en complexité au fil des ans.

**Accord:** Un grand classique, sans égal : un fromage portugais de la « Serra da Estrela » ou « DOP de Azeitão », un fromage style stilton ou un roquefort. S'harmonise aussi à la perfection avec des plats sucrés, par exemple un fondant de chocolat noir. Un vrai délice à table avec un canard rôti et une sauce de cassis et/ou de groseilles.

