



QUINTA DA CÔRTE

PRINCESA

VIN DU DOURO - 2016

Depuis 2013, ce domaine situé au cœur du Douro, dans le Cima Corgo produit des vins à la hauteur des ambitions des Domaines Austruy . Son trésor de vieilles vignes, ses techniques culturelles respectueuses de la tradition et son souci d'ancrer chaque cuvée dans un style actuel place aujourd'hui la Quinta Da Corte parmi les domaines les plus passionnants pour les amoureux des vins du Douro, en sec comme en Porto.

Nature des sols : Schistes.

Climat : Méditerranéen : très faible précipitations annuelles, étés chauds et secs.

Assemblage : 40 % de touriga franca, 30 de touriga nacional, 30 % de Tinta Roriz.

Viticulture : Traditionnelle, non mécanisée sur la quasi intégralité du domaine.

Vinification : Après le tri des raisins sur pied et sur table, ces derniers sont encuvés par gravité en petits contenants de 10 et 28 hl. Après une macération de 15 semaines et des pigeages légers, les jus effectuent leur fermentation malolactique en cuve avant d'être logés en fûts.

Elevage : Elevage 12 mois en barriques de 1 vin de 225L et 500L.

Le millésime 2016 : La maturation lente et parfois difficile en raison du froid et des averses de printemps. Aout et septembre permettront d'atteindre une bonne maturité phénolique. Un beau millésime tardif favorable aux vins secs.

Dégustation : D'une robe grenat pourpre, cette cuvée montre d'emblée un nez superbe et intense : la rose, les petites baies rouges, la mûre et les épices douces se bousculent dans une expression charmante du fruit. La bouche soyeuse à souhait, charnue, aux tanins fondus se distingue par son équilibre, sa fraîcheur et sa longue finale. Un vin très gourmand avec un fond de minéralité élégant.

Accords mets-vins : Un tournedos Rossini ou un bœuf Wellington.

Garde : 8 ans.

