



QUINTA DA CÔRTE

PRINCESA

VIN DU DOURO - 2017

Catégorie : DOC Douro

Nature des sols : schistes

Raisins : 60% Tinta Roriz et 40% Touriga Franca

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

Cépages : Touriga Franca, Tinta Roriz

Année de récolte : 2017

Date de la vendange : 21 septembre 2017.

Données climatiques de la vendange : Après un hiver froid et sec, l'été 2017 a été extrêmement chaud et sec. À noter, les successives vagues de chaleur survenues en avril, mai, juin et juillet. La précipitation accumulée au long de l'année viticole, soit de novembre à la fin septembre, a été de 300 mm. Le mois de septembre, sans pluie aucune, a été considéré par l'IPMA - Instituto Português do Mar e da Atmosfera [Institut portugais de la mer et de l'atmosphère] comme le mois le plus sec de ces 87 dernières années pour le territoire continental du Portugal. En dépit des températures très élevées enregistrées au cours de ses dix premiers jours, septembre s'est néanmoins avéré être un mois de chaleur plus modérée que les années précédentes. La vendange au domaine de Quinta da Côrte a été entamée le 7 septembre 2017, plus tôt que l'année précédente, où elle avait commencé le 30 septembre.

Vinification : Dans des cuves en inox à température contrôlée. Macération prolongée. Élevage en tonneaux de chêne français, d'une capacité de 500L, jusqu'à la mise en bouteille.

Mise en bouteille : 8 mai 2019.

Composition analytique : Titre alcoolémique – 14 %vol
pH – 3,85
Acidité totale – 4,92 g/l (acide tartrique).

Température de service : 15°C

Quantité de bouteilles : 6 000 bouteilles.

Conservation : Dans de bonnes conditions, 10 ans ou davantage.

Notes de dégustation : Robe pourpre. Arômes de fruits rouges (mûre, cassis) et de quelques épices. Des tanins affirmés mais suaves, une bouche longue et d'une belle élégance.

Accord mets-vin : Un tournedos accompagné d'un risotto aux champignons, un roastbeef et de petites pommes de terre de la Quinta rôties.

Commentaire : _____

