



QUINTA DA CÔRTE

PRINCESA

VIN DU DOURO - 2018

Catégorie : AOC Douro.

Sol : schisteux.

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

Cépages : 25 % Touriga Franca, 25 % Tinta Roriz, 25 % Tinta Barroca, 2 % Vinha Velha (mélange de cépages).

Millésime : 2018.

Date de la vendange : 21 et 28 septembre 2018.

Données climatiques de la récolte : L'hiver a débuté par un temps extrêmement sec, mais à partir du mois de mars, les réserves en eau du sol ont été reconstituées grâce aux fortes pluies qui se sont produites principalement en mars et avril. Les mois de juin et juillet ont été assez instables avec des périodes de fortes pluies alternant avec des périodes de sécheresse et de températures élevées. Les mois d'août et septembre ont été extrêmement chauds. Les vendanges à la Quinta da Côrte ont commencé le 17 septembre 2018.

Vinification : en cuves inox avec contrôle de température. Macération prolongée. Élevage en fûts de chêne français de 500 litres jusqu'à la mise en bouteille.

Mise en bouteille : 19 mars 2020.

Données analytiques :

Teneur en alcool – 14,9 %vol.

pH – 3,85.

Acidité totale – 5,60 g/l (acide tartrique).

Température de service : 15 °C

Nombre de bouteilles : 13 000 bouteilles.

Garde : 10 ans ou plus, si conservé dans de bonnes conditions.

Notes de dégustation : arômes de fruits rouges (mûre, cassis) et quelques épices. La bouche est longue et élégante, avec des tanins fermes mais suaves.

Accord : s'accorde bien avec une assiette de jambon cru affiné en entrée, un rôti de morue ou de poulpe, de veau ou de chevreau.

Commentaire : _____

