



QUINTA DA CÔRTE

PRINCESA

VIN DU DOURO - 2019

Catégorie : AOC Douro Reserva.

Sol : schisteux.

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

Cépages : 10% touriga nacional, 20% touriga franca, 20% tinta roriz, 35% tinta barroca, 15% vinha velha (mélange de cépages).

Date de la vendange : 12 septembre 2019.

Données climatiques de la récolte : l'hiver comme le printemps ont connu de grandes variations climatiques avec un mois de décembre 2018 et un mois de mai 2019 bien plus chauds que la normale et un mois de janvier et de juin beaucoup plus froids. Les précipitations, au cours de cette même période, ont affiché des valeurs inférieures aux normes habituelles, à l'exception des mois de novembre et d'avril qui les ont dépassées. La période de mai à septembre fut quant à elle très sèche avec de très faibles précipitations. Au cours des vendanges, de grandes amplitudes de température ont permis une lente maturation des raisins. Les vendanges à Quinta da Côrte ont commencé plus tôt qu'habituellement, le 12 septembre, et se sont terminées le 28 septembre 2019.

Vinification : en cuves inox à température contrôlée. Macération prolongée. Vieillesse pendant 12 mois. 50% en fûts de chêne français de 500 l et 50% en fûts de chêne français de 3000 l.

Mise en bouteille : 8 mars 2021.

Degré d'alcool : 14,5 %

Température de service : 15 °C

Nombre de bouteilles : 20 000 bouteilles en 75 cl et 150 magnum (150 cl)

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

Notes de dégustation : d'une couleur rouge profond. Arômes très frais de fruits rouges (mûre, cassis) et quelques épices en harmonie avec des notes florales. Des tannins doux et élégants en bouche.

Accord : parfait pour accompagner un filet de porc et sa purée de potiron ou un rôti de bœuf et les pommes de terre rôties de la Quinta.

Cœnologue : Marta Casanova

Cœnologue Conseil : Stéphane Derenoncourt

