



QUINTA DA CÔRTE

PRINCESA Reserva Rouge

Vin Sec DOC DOURO - 2020

Catégorie: DOC Douro.

Sol: Schisteux.

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

Cépages: 30 % Tinta Barroca, 20 % Tinta Roriz, 20 % Touriga Nacional, 20 % Vinhas Velhas et 10 % Touriga Franca.

Millésime: 2020.

Date de la vendange: entre 21 et 28 septembre 2020.

Conditions climatiques de la récolte: En général, l'année viticole a connu de grandes fluctuations dans la période hivernale et printanière. Pendant la période des vendanges, il y a eu de grandes amplitudes thermiques, ce qui a permis une maturation plus lente des raisins. Les vendanges à Quinta da Côrte ont commencé plus tôt, le 1er septembre et se sont terminées le 30 septembre 2020.

Vinification: En cuves inox avec contrôle de température. Macération prolongée.

Maturation en barriques de 500 l chêne français jusqu'à la mise en bouteille.

Mise en bouteille: 24 janvier 2022.

Données analytiques:

Teneur en alcool – 14,5 %vol.

pH – 3,80.

Acidité Total – 5,0 g/l (acide tartrique).

Température de service: 15 °C.

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

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

Notes de dégustation: Couleur d'encre. Arômes très frais de fruits rouges (mûre, cassis) et quelques épices en harmonie avec quelques notes florales. En bouche, il a des tanins souples et est très élégant.

Accord: Filet de porc à la purée de citrouille, rosbif aux pommes de terre rôties de la Quinta.

Commentaires: _____





QUINTA DA CÔRTE

PRINCESA Reserva Rouge

Vin Sec DOC DOURO - 2020

Avec une couleur intense et un arôme frais marqué par les fruits rouges, comme la mûre et le cassis, et quelques épices et notes florales, ce vin s'harmonise très bien avec les viandes grillées et les saveurs intenses. Avec des tannins souples en bouche, c'est un vin très élégant, et pour l'accompagner je recommanderais un steak de surlonge grillé au sel aux herbes, avec de la purée de potiron et du fromage provolone. Un accord qui assure une véritable expérience gastronomique.

Chef Couto

https://www.instagram.com/chef__couto/

Restaurant Tree House

https://www.instagram.com/treehouse_maputo/

