



QUINTA DA CÔRTE

CÔRTE BLANC

DOC DOURO - 2020

Catégorie : DOC Douro.

Sol : schisteux.

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

Cépage : 100 % Viosinho.

Millésime : 2020.

Date de la vendange : 7 septembre 2020.

Conditions climatiques de la récolte :

Le millésime 2020, à la fois chaud et très sec, a connu un épisode pluvieux durant le mois d'avril. Avec un mois de juillet aux températures extrêmes, cette première période de l'année a été la plus chaude connue depuis 1931. Et ce n'est pas la météo particulièrement chaude et sèche de la première semaine de septembre, au cours de laquelle les vendanges se sont déroulées, qui contredira cette tendance lourde de l'année 2020.

Vinification : fermentation en fûts neufs de 500 litres de chêne français. Élevage dans ces mêmes fûts jusqu'à la mise en bouteille.

Mise en bouteille : 20 mai 2021.

Données analytiques :

Teneur en alcool – 13,5 %vol.

pH – 3,29.

Acidité Total – 6,0 g/l (acide tartrique).

Température de service : entre 12 et 15 °C.

Nombre de bouteilles : 3 324 bouteilles.

Garde : 2 ans ou plus, si conservé dans de bonnes conditions.

Notes de dégustation : on retrouve des notes beurrées et fumées apportées par le bois. Des arômes de fruits blancs et floraux viennent lui apporter une belle élégance. Ce vin, très vif en bouche, séduit par sa fraîcheur, son onctuosité et sa finale persistante.

Accord : A déguster en accompagnement d'une morue confite à la portugaise avec pommes de terre et légumes verts du jardin.

