



QUINTA DA CÔRTE

# CÔRTE BLANC

## DOC DOURO - 202

---

**Catégorie :** DOC Douro.

**Sol :** schisteux.

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

**Cépage :** 100 % Viosinho.

**Millésime :** 2021.

**Date de la vendange :** septembre 2021.

**Conditions climatiques de la récolte :**

NMMTNITSMVSSITMSTVVTTDVTSDST  
DMVSTDSTMTTSDTVGMNDDSTTV  
SDVGGNDMNVDGVMVTMVTGSDTMSTVDDMG  
VSMTTVTDMVSVTVTVCVTMVS  
TTTSVTVDSSMGVGVSTVVNNT  
TMNNTNSSTTCMNTMMSNTSTSN  
VMSGMNMVTCMTMTTMTTMTT  
VNSVSTVDTVMVTTCVMMNMVTM  
VS

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

**Mise en bouteille :** NST 202.

**Données analytiques :**

Teneur en alcool – 13 %vol.

pH – 3,1 .

Acidité Total – 6,1 g/l (acide tartrique).

**Température de service :** entre 12 et 15 °C.

**Nombre de bouteilles :** 4 bouteilles.

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

**Notes de dégustation :** EFTOFTCFVFTFVFTDOFTQFCTVTCODT  
FFTVOFTOCVDFDFDFVODVVFQFTTO

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