



QUINTA DA CÔRTE

CÔRTE BLANC

DOC DOURO - 2021

Catégorie : DOC Douro.

Sol : schisteux.

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

Cépage : 100 % Viosinho.

Millésime : 2021.

Date de la vendange : 10 au 20 septembre 2021.

Conditions climatiques de la récolte :

Le millésime 2021 s'est avéré plein de surprises. Alors que nous avons connu des records de chaleur et de sécheresse les années précédentes, du fait de l'impact croissant du réchauffement climatique, cette année fut l'une des plus fraîches lors du cycle végétatif et durant les vendanges. Les vagues de chaleur qui sont devenues une habitude dans le Douro ne se sont pas produites. Bien au contraire, l'été fut frais et doux. Au moment des vendanges, la météo s'est montrée très instable mais elle a permis d'attendre sereinement que la vigne profite pleinement de l'eau disponible dans les sols. Une situation, associée aux températures douces, qui a donné lieu à des vendanges inhabituellement longues à la Quinta da Côrte.

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

Mise en bouteille : 11 mars 2022.

Données analytiques :

Teneur en alcool – 13 %vol.

pH – 3,18.

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

Température de service : entre 12 et 15 °C.

Nombre de bouteilles : 10 664 bouteilles.

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

Notes de dégustation : des notes beurrées et fumées conférées par le bois. Fruits blancs et arômes floraux. Vin très vif en bouche, avec de la fraîcheur, onctueux et persistant.

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

