



QUINTA DA CÔRTE

CÔRTE Blanc

DOC DOURO - 2022

Catégorie: DOC Douro.

Sol: Schisteux.

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

Cépages: 100 % Viosinho.

Millésime: 2022.

Date de la vendange: du 5 au 7 Septembre 2022.

Conditions climatiques de la récolte: L'année 2022 a été assez chaude et sèche.

Il y a eu de nombreuses vagues de chaleur pendant les mois de juin, juillet et août et seulement 116 mm de précipitation de janvier jusqu'au début de la date de récolte, bien loin de l'année dernière où 306 mm avaient été enregistrés sur la même période. De manière générale, la chaleur excessive et le manque d'humidité du sol ont ralenti le développement végétatif des plantes et conduit à la formation de grappes et de baies de raisin plus petites et moins denses, mais riches en arômes et en composés phénoliques. Lors des vendanges, les conditions météorologiques enregistrées n'ont pas subi de fluctuations importantes, ce qui a permis de couper à temps les raisins pour les vins secs DOURO.

Vinification: Fermentation puis élevage en fût de chêne d'Autriche de 500 l.

Mise en bouteille: 3 mars 2022.

Données analytiques:

Teneur en alcool – 13,5 %vol.

pH – 3,28.

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

Température de service: 12 à 15 °C.

Nombre de bouteilles: 12 434 bouteilles de 75 cl.

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

Notes de dégustation: 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: Confit de morue aux pommes de terre et légumes verts à la portugaise.

Commentaires: _____





QUINTA DA CÔRTE

CÔRTE Blanc

DOC DOURO - 2022

Très frais, avec les notes beurrées et fumées que lui confère le bois, ce vin aux arômes de fruits blancs et de fleurs est très vif. Comme il a une bonne acidité, il accompagne parfaitement les fruits de mer illustres, et pour cette raison je recommanderais, pour commencer le repas, une entrée de fruits de mer, une écrevisse cuite à la vapeur, avec une sauce au beurre clarifié, des herbes provençales et des tranches de pain grillé. La saveur de la mer et les textures du plat défient le palais dans une combinaison harmonieuse.

Chef Couto

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

Restaurant Tree House

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

