



QUINTA DA CÔRTE

TNX

DOC DOURO - 2021

WINE COLLECTION

Au cœur de la région délimitée du Douro, où des siècles de tradition s'unissent à l'innovation du présent est né le vin TNX DOC Douro 2021 (Touriga Nacional en sol de Schiste). Cette édition spéciale de seulement 658 bouteilles se présente comme l'expression unique du terroir schisteux du Vignoble Quinta da Côrte et un hommage au noble cépage Touriga Nacional. Cette nouvelle cuvée marque également le début d'une collection de vins de parcelle qui ne sera présentée que dans les années exceptionnelles.

Conditions climatiques de la récolte : Dans l'ensemble, 2021 a été surprenant. Si, d'une part, nous avons des records d'années précédentes très chaudes et sèches caractérisées par l'impact croissant du changement climatique, cette année s'est révélée être l'une des plus fraîches durant le cycle végétatif de la vigne et durant les vendanges. Les vagues de chaleur qui sont devenues une habitude dans le Douro ne se sont pas produites, et au contraire, 2021 nous a présenté un été frais et doux. Il a été observé pendant la saison des récoltes que les prévisions météorologiques subissaient des changements constants. A noter que la météo enregistrée durant cette période dans le Douro a été bénéfique. Ainsi, il n'était pas nécessaire de précipiter la coupe des raisins en raison de signes de déshydratation ou de stress hydrique, mais de ralentir, afin que les plantes puissent profiter pleinement de l'eau disponible dans le sol. Ce dernier facteur, les températures clémentes et l'absence de vendanges le dimanche ont entraîné des vendanges à un rythme plus lent que d'habitude à Quinta da Côrte.

Vinification : Sélection manuelle des grappes et des baies sur un convoyeur de sélection. Les baies sont ensuite acheminées par gravité vers des cuves de fermentation équipées d'un contrôle de température. Macération douce et prolongée (à 26°C). Vieillessement en fûts de chêne français de 500 litres pendant 24 mois.

Mise en bouteille : 10 septembre 2023.

Notes de dégustation : Le nez révèle une variété d'arômes allant des séduisants fruits noirs et du chocolat enveloppant jusqu'aux notes épicées et aux touches florales sublimes. En bouche, il présente un équilibre remarquable entre structure et complexité, avec une acidité habilement intégrée qui met en valeur sa richesse fruitée et sa profondeur en bouche. Un vin qui se distingue par son élégance, représentant la pure expression du cépage Touriga Nacional des sols de schiste du domaine.



Catégorie : Grande Reserva DOC Douro

Sol : Schisteux.

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

Cépages : 100 % Touriga Nacional.

Date de la vendange : 14 septembre 2021

Température de service : 15 °C.

Nombre de bouteilles : 658 bouteilles 150cl (exclusivement Magnum).

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

DONNÉES ANALYTIQUES

Teneur en alcool – 14,5 %vol.

pH – 3,67

Acidité Total – 4,9 g/l (acid tartarique).

quintadacorte.com

  @quintadacorte

5120~491 VALENÇA DO DOURO
PORTUGAL

Bouteille: EAN 5600268956542
Caisse: ITF 35600268956567