



QUINTA DA CÔRTE

QUINTA DA CÔRTE LBV 2018 VIN DE PORTO

Catégorie: Vin de Porto Late Bottled Vintage

Sol: Schisteux.

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

Cépages: mix de cépages portugaises de parcelles de vieille vignes de Quinta da Côrte.

Millésime: 2018.

Date de la vendange: 3 octobre 2018.

Conditions climatiques de la récolte: Les mois de printemps et du début de l'été ont été très pluvieux et froids, ce qui a conditionné le développement de la vigne et retardé le cycle végétatif. Cependant, les mois d'août et de septembre ont été chauds et secs, ce qui a permis de ne pas retarder la date des vendanges par rapport aux années précédentes.

Vinification: En "lagares" avec pigeage au pied. Maturation en vieux tonneaux de bois de chatagne.

Mise en bouteille: 30 juin 2022.

Données analytiques:

Teneur en alcool – 19,5 %vol.

pH – 3,77.

Acidité Total – 4,8 g/l (acide tartrique).

Température de service: 12 à 15 °C.

Nombre de bouteilles: 6 297 bouteilles.

Garde: 10 à 20 ans, si conserve dans des bonnes conditions.

Notes de dégustation: Couleur d'encre. Frais, fruité avec des arômes de chocolat et des notes subtiles de réglisse et d'épices. Ample, avec des tanins fermes et bien intégrés. Montre beaucoup d'équilibre et d'élégance. Il peut être apprécié jeune.

Accord: Desserts au chocolat, fromages au beurre, amandes, châtaignes.

Commentaires: _____

