



QUINTA DA CÔRTE

# QUINTA DA CÔRTE

## LBV 2018

### PORTO

**Categoria:** Vinho do Porto Late Bottled Vintage.

**Solo:** Xistoso.

**Clima:** Mediterrânico – muito pouca pluviosidade anual, verão quente e seco.

**Castas:** mistura de castas das parcelas de vinha velha da Quinta da Côrte.

**Ano de Colheita:** 2018.

**Data de Vindima:** 3 de outubro 2018.

**Dados climáticos da vindima:** Os meses da Primavera e do início do Verão foram muito chuvosos e frios, o que condicionou o desenvolvimento da vinha e atrasou o ciclo vegetativo. No entanto, os meses de Agosto e Setembro foram quentes e secos o que fez que a data de vindima não se atrasasse em relação aos anos anteriores.

**Vinificação:** Em lagares com pisa a pé. Estágio em Tonéis de madeira.

**Engarrafamento:** 30 de junho de 2022.

**Dados analíticos:**

Teor alcoólico – 19,5 %vol.

pH – 3,77.

Acidez Total – 4,8 g/l (ácido tartárico).

**Temperatura de serviço:** 12 a 15 °C.

**Número de garrafas:** 6 297 garrafas 75 cl.

**Conservação:** em boas condições 10 a 20 anos.

**Notas de Prova:** Cor retinta. Fresco, frutado com aromas de chocolate e notas subtis de alcaçuz e especiarias. Encorpado, com taninos firmes e bem integrados. Demonstra grande equilíbrio e elegância. Pode ser desfrutado jovem.

**Harmonização:** Sobremesas de chocolate, queijos amanteigados, amêndoas, castanhas.

**Comentário:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

