



QUINTA DA CÔRTE

# QUINTA DA CÔRTE COLHEITA 2015 VIN DE PORTO

**Catégorie:** Vin de Porto Tawny (d'une seule récolte/année)

**Sol:** Schist

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

**Cépages:** Assemblage de cépages issus des vieilles vignes de la Quinta da Côrte.

**Millésime:** 2015

**Date de la vendange:** 25 Septembre 2015

**Conditions climatiques de la récolte:** Année atypique en termes de climat, avec un hiver froid et sec, suivi d'un printemps et d'un été anormalement chauds et secs, entraînant une maturation plus lente.

**Vinification:** En « lagares » traditionnels avec foulage au pied. Vieillissement en vieux fûts de 600 L pendant 7 ans.

**Mise en bouteille:** 24 juillet 2024

#### Données analytiques

**Teneur en alcool** – 19,5 %vol.

**pH** – 3,68

**Acidité Total** – 5,1 g/l (acide tartarique)

**Température de service:** 12 -15 °C

**Nombre de bouteilles:** 2 188 bouteilles de 75 cl

**Garde:** 20 ans ou plus, si conservé dans de bonnes conditions.

#### Notes de dégustation:

Couleur ambrée. Arôme complexe rappelant les fruits secs, évoluant vers des notes grillées. En bouche, surprenant par sa bonne acidité et sa structure, avec une finale longue et élégante.

**Accords Mets & Vins:** Desserts au chocolat ou aux œufs, fromages crémeux, amandes, châtaignes.



**EAN13:** 5600268956603 (75 cl) **ITF14:** 15600268956655 (6 un 75 cl)