



QUINTA DA CÔRTE

QUINTA DA CÔRTE COLHEITA 2015 VINHO DO PORTO

Categoria: Vinho do Porto Tawny (de uma só colheita/ano)

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: 2015.

Data de Vindima: 25 de Setembro 2015.

Dados climáticos da vindima: Ano atípico em termos climáticos, com um inverno frio e seco, e com uma primavera e verão anormalmente quentes e secos originando maturações mais lentas.

Vinificação: Em lagares com pisa a pé. Estágio em Pipas antigas de 600 l durante 7 anos.

Engarrafamento: 24 de julho de 2024.

Dados analíticos:

Teor alcoólico – 19,5 %vol

pH – 3,68

Acidez Total – 5,10 g/l (ácido tartárico).

Temperatura de serviço: 12 a 15 °C

Número de garrafas: 2 188 garrafas 75 cl

Conservação: em boas condições 20 ou mais anos.

Notas de Prova:

Cor alourada. Aroma complexo a lembrar frutos secos, evoluindo para notas de torrefacção.

Na boca surpreende pela boa acidez e estrutura, longo e elegante.

Harmonização:

Sobremesas de chocolate ou doces de ovos, queijos amanteigados, amêndoas, castanhas.



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