



QUINTA DA CÔRTE

CÔRTE BRANCO

DOC DOURO - 2023

Categoria: DOC Douro.

Solo: Xistoso.

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

Castas: 100 % Viosinho.

Ano de Colheita: 2023.

Data de Vindima: 29 e 30 de agosto 2023

Dados climáticos da vindima:

Na Quinta da Côrte, a vindima de 2023 decorreu entre o período de 23 de agosto a 15 de setembro (24 dias). A vindima de 2023 iniciou mais cedo devido ao calor extremo e seca do mês de agosto, com temperaturas médias de 33°C durante a colheita e picos de 43°C. Em setembro, as condições mudaram, com temperaturas médias de 28°C e elevada precipitação (89mm), melhorando a humidade presente no solo e reduzindo a seca meteorológica. Comparada com a vindima anterior, 2023 foi mais favorável, beneficiando das chuvas invernais e primaveris que permitiram um desenvolvimento vegetativo saudável das videiras. A precipitação de setembro foi especialmente benéfica para a casta Touriga Nacional e a Touriga Franca, melhorando de uma forma geral a qualidade das uvas. A ausência de stress hídrico e temperaturas amenas até agosto foram cruciais para a saúde global da vinha, garantindo uma evolução gradual da maturação das uvas.

Vinificação: Fermentação em barricas de 500 l de carvalho austríaco. Estágio nas mesmas barricas até ao seu engarrafamento.

Engarrafamento: 12 de abril 2024.

Dados analíticos:

Teor alcoólico – 13,5 %vol.

pH – 3,37.

Acidez Total – 5,7 g/l (ácido tartárico)

Temperatura de serviço: 2 a 15 °C.

Número de garrafas: 9 968 garrafas de 75 cl.

Conservação: 2 anos ou mais, se conservado em boas condições.

Notas de Prova: Notas amanteigadas e fumadas conferidas pela madeira. Muito fresco. Fruta branca e aromas florais. Muito vivo na boca, com boa acidez, untuoso e persistente.

Harmonização: Peixes do mar frescos combinado com batatinha nova e legumes grelhados. Carnes brancas, queijos suaves e delicados. Ótimo como aperitivo.

