



QUINTA DA CÔRTE

# QUINTA DA CÔRTE

## GRANDE RESERVA Tinto 2018

**Categoria:** DOC Douro.

**Solo:** Xistoso.

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

**Castas:** 60 % Touriga Franca, 40 % Touriga Nacional.

**Ano de Colheita:** 2018.

**Data de Vindima:** entre 21 de setembro e 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 cubas de inox com controlo de temperatura. Maceração prolongada. Estágio em barricas de 500 l de carvalho francês até ao seu engarrafamento.

**Engarrafamento:** 21 de junho de 2022.

**Dados analíticos:**

Teor alcoólico – 14,5 %vol.

pH – 3,9.

Acidez Total – 5,6 g/l (ácido tartárico).

**Temperatura de serviço:** 15 °C.

**Número de garrafas:** 3 303 garrafas 75 cl e 200 garrafas Magnum.

**Conservação:** 10 anos ou mais, se conservado em boas condições.

**Notas de Prova:** Cor grená densa. Nariz muito elegante. Aromas de frutos pretos (amora, groselha preta) e chocolate, notas balsâmicas e harmonioso. Na boca é longo e muito elegante.

**Harmonização:** Cabrito assado no forno de lenha com batatinhas e legumes da horta da Quinta.

**Comentário:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



EAN13 – 5600268956443 (75 cl) ITF14 - 15600268956464 (6 un 75 cl) ITF14 – 45600268956465 (3 un 75 cl)

EAN13 – 5600268956450 (150 cl) ITF14 – 35600268956468 (1 un 150 cl)