



QUINTA DA CÔRTE

# QUINTA DA CÔRTE

## GRANDE RESERVA Vin Sec Rouge 2018

**Catégorie:** DOC Douro.

**Sol:** Schisteux.

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

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

**Millésime:** 2018.

**Date de la vendange:** entre 21 Septembre et le 3 Octobre 2018.

**Conditions climatiques de la récolte:** Le printemps et le début de l'été ont été très pluvieux et froids avec un impact sur le développement de la vigne et un retard du cycle végétatif. Cependant, les mois d'août et de septembre ont été chauds et secs, ce qui a permis de ne pas retarder la date des vendanges par rapport aux années précédentes.

**Vinification:** En cuves inox avec contrôle de température. Macération prolongée.

Maturation en barriques de chêne français de 5 hl jusqu'à la mise en bouteille.

**Mise en bouteille:** 21 juin 2022.

**Données analytiques:**

Teneur en alcool – 14,5 %vol.

pH – 3,9.

Acidité Total – 5,6 g/l (acide tartrique).

**Température de service:** 15 °C.

**Nombre de bouteilles:** 3 303 bouteilles 75 cl et 200 bouteilles Magnum (150 cl).

**Garde:** 10 ans ou plus, si conservé dans de bonnes conditions.

**Notes de dégustation:** Robe grenat dense. Nez très élégant. Arômes de fruits noirs (mûre, cassis) et de chocolat, notes balsamiques et harmonieuses. En bouche, il est long et très élégant.

**Accord:** Chevreau rôti au four à bois avec pommes de terre et légumes du jardin de la Quinta.

**Commentaires:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



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)