



QUINTA DA CÔRTE

# QUINTA DA CÔRTE VIN ROUGE DOC DOURO - GRANDE RESERVA 2019

**Catégorie:** DOC Douro.

**Sol:** Schisteux

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

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

**Millésime:** 2019.

**Date de la Vendange:** Entre le 23 et le 27 septembre 2019

**Conditions climatiques de la récolte:** Dans l'ensemble, l'année viticole a connu de grandes fluctuations pendant les périodes d'hiver et de printemps, avec des mois de décembre 2018 et mai 2019 beaucoup plus chauds que la normale et des mois de janvier et juin plus frais. Il y a eu quelques vagues de chaleur, surtout en juillet, ce qui a provoqué les premiers signes de déshydratation chez certains raisins plus exposés et sensibles. En termes de précipitations, elles se sont produites principalement pendant les périodes d'hiver et de printemps, mais avec des valeurs inférieures à la normale, à l'exception des mois de novembre et avril qui ont connu des précipitations supérieures à la normale. La période de mai à septembre a été considérée comme très sèche car il n'a pratiquement pas plu. Cela, combiné aux conditions de températures élevées, a accentué la sécheresse sévère ressentie pendant ces derniers mois.

**Vinification:** En cuves inox avec contrôle de température. Macération prolongée. Élevé en foudres de chêne français de 3 000 litres jusqu'à la mise en bouteille.

**Mise en Bouteille:** 14 Mars 2022.

**Données Analytiques:**

Titre Alcoométrique Volumique : 14,5% vol

pH: 3,78

Acidité Totale : 5,7 g/l (acide tartrique).

**Température de Service:** 15 °C.

**Nombre de Bouteilles:** 4 112 bouteilles de 75 cl et 200 bouteilles Magnum (150 cl).

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

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

**Accords Mets et Vins :** Idéal pour accompagner des repas "riches", tels que des rôtis au four à bois, des viandes rouges, du gibier, de la morue et des volailles aux saveurs plus prononcées. Se marie bien avec des fromages de plus grande complexité.



Bouteille 750 ml: 5600268956467 Bouteille 1500 ml: 5600268956474

Caisse 6 bouteilles 750 ml: 15600268956532