



QUINTA DA CÔRTE

Côrte Princesa Douro DOC Blanc 2024

Catégorie: DOC Douro.

Sol: Schisteux.

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

Cépages: 100% Viosinho.

Millésime : 2024.

Date de la Vendange: du 5 au 9 septembre 2024

Conditions climatiques de la récolte:

À Quinta da Côrte, les vendanges 2024 se sont déroulées en deux étapes. La première phase a eu lieu les 5, 6 et 9 septembre avec la récolte des raisins de Viosinho et la deuxième phase a eu lieu entre le 18 septembre et le 9 octobre avec les raisins rouges.

Il s'agit d'une récolte caractérisée par un démarrage tardif par rapport aux années précédentes, très probablement en raison du fait que le mois d'août a été l'un des plus chauds et des plus secs de tous les temps, les précipitations, à leur tour, ont été inexistantes, caractérisant ce mois comme le plus sec des 35 dernières années, ce qui a conduit l'indice hydrique du sol à atteindre le point de flétrissement permanent et l'augmentation de la superficie en sécheresse météorologique.

La quantité de précipitations enregistrée entre le 19 et le 26 septembre, avec 23 mm accumulés, a contribué à l'augmentation de la teneur en eau du sol et, par conséquent, à la réduction de la superficie en sécheresse.

En bref, la récolte 2024 a été difficile et nous a obligé à attendre le bon moment pour commencer à récolter. Et attendre le bon moment était, sans aucun doute, la meilleure décision. L'amplitude thermique enregistrée en septembre a contribué à la maturation progressive des raisins.

Vinification: Fermentation en fûts de chêne autrichien de 500 l.

Élevage dans les mêmes fûts jusqu'à la mise en bouteille.

Mise en Bouteille: 12 Avril 2025.

Données Analytiques:

Teneur en alcool: 12,5 % vol.

pH: 3,23.

Acidité Totale: 6,0 g/l (acide tartrique).

Température de service: 12 à 15 °C.

Nombre de Bouteilles: 10 948 bouteilles de 75 cl.

Garde: 2 ans ou plus, si conservé dans de bonnes conditions.

Notes de Dégustation: Arôme fruité exprimant une touche d'agrumes. Vif en bouche, avec une bonne acidité, onctueux et persistant avec de légères notes fumées données par le bois.

Accord Mets et Vins: Cabillaud confit sur purée de pommes de terre et feuilles de navet sautées.

