



QUINTA DA CÔRTE

Côrte Princesa Douro DOC Branco 2024

Categoria: DOC Douro.

Solo: Xistoso.

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

Castas: 100 % Viosinho.

Ano de Colheita: 2024.

Data de Vindima: 05 e 09 de setembro 2024

Dados climáticos da vindima:

Na Quinta da Côrte, a vindima de 2024 decorreu em duas fases. A primeira fase nos dias 5, 6 e 9 de setembro com o corte das uvas da casta Viosinho e a segunda fase ocorreu no período entre 18 de setembro e 9 de outubro com as uvas tintas.

Foi uma vindima que se caracterizou por começar tardiamente em comparação com os últimos anos, muito possivelmente, devido ao fato de o mês de agosto ter sido um dos mais quentes e secos de sempre, a precipitação, por sua vez, foi inexistente, caracterizando este mês como o mais seco dos últimos 35 anos o que levou a que o índice de água no solo atingisse o ponto de emurchecimento permanente e ao aumento da área em seca meteorológica. A quantidade de precipitação registada entre os dias 19 e 26 de setembro, com 23mm acumulados, contribuiu para o aumento do índice de água no solo e, consequentemente, para a diminuição da área em seca.

Em suma, a vindima de 2024 foi desafiante e obrigou-nos a esperar pelo momento certo para começar a vindimar. E esperar pelo momento certo foi, sem dúvida, a melhor decisão. A amplitude térmica que se registou em setembro contribuiu para que a maturação das uvas ocorresse de uma forma gradual.

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

Engarrafamento: 11 de abril 2025.

Dados analíticos:

Teor alcoólico – 12,5 %vol.

pH – 3,23.

Acidez Total – 6,0 g/l (ácido tartárico)

Temperatura de serviço: 12 a 15 °C.

Número de garrafas: 10 948 garrafas de 75 cl.

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

Notas de Prova: Aroma frutado expressando um toque cítrico. Vivo na boca, com boa acidez, untuoso e persistente com leves notas fumadas conferidas pela madeira.

Harmonização: Bacalhau confitado sobre uma esmagada de batata e grelos salteados.

