

Vintage

Quinta da Côrte

Situation

Terroir de Schistes

Encépagement

/

Vignification et Elevage

Après le tri des raisins sur pied et sur table, ces derniers sont placés en lagares où ils seront foulés au pied, de la manière la plus traditionnelle. Au cours de la fermentation, le vin est muté à l'alcool neutre.

Accord Mets et Vins

Pour un très classique mais indépassable accord, on choisira un Stillton, un Roquefort ou un Gorgonzola. De même, un fondant au chocolat noir a fait toutes ses preuves. Mais un canard rôti avec une sauce aux cassis fera également merveille.



Dégustation

Son nez intense de cassis, de mûre, de gelée de framboise, de cacao, de tabac, de poivre, de cardamome, de notes légèrement empyreumatiques est déjà un délice. La bouche confirme cette première impression avec une attaque ample, pleine, puissante en prélude. La bouche s'étire ensuite avec générosité sur une trame très veloutée et sensuelle. On y retrouve les baies rouges et noires sur-mûries et les épices avec un fond de vivacité qui rend l'ensemble équilibré et harmonieux. La finale longue et charnue, aux tanins présents mais fondus témoigne d'une remarquable aptitude de garde : encore tout jeune, il gagnera encore en complexité dans les prochaines années.

Description

Les Portos de la Quinta da Côrte, des portos d'exception Ils expriment tout le caractère du terroir de la Quinta da Côrte. Délicats et élégants, ces Portos racés font de leur dégustation un moment de grâce inégalée. Provenant d'une exceptionnelle parcelle de la Quinta, ce Vintage 2015 à la robe grenat et aux reflets d'encre et témoigne d'une remarquable aptitude de garde : encore tout jeune, il gagnera encore en complexité dans les prochaines années.

Un Porto de la Quinta da Côrte s'élabore comme un grand cru : il demande exigence, caractère et savoir-faire. Vinifiés en lagares, selon la tradition séculaire de la vallée du Douro, les Portos de la Quinta da Côrte représentent la plus parfaite expression du terroir de schistes de la Quinta da Côrte, et font de leur dégustation, un moment d'exception.