



CORTÊS DO TUA

DOURO VALLEY • WINES



CORTÊS DO TUA RESERVA

Branco 2017

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ano vitícola de 2017 na região do Douro caracterizou-se por ser um ano atípico em termos climáticos, com um inverno e verão extremamente secos e quentes.

O clima provocou um adiantamento do ciclo vegetativo de um mês, tendo-se iniciado a vindima no dia 12 de agosto.

ORIGEM DAS UVAS

Este vinho é composto por um blend de uvas das castas Viosinho, Rabigato, Códega de Larinho e Gouveio, provenientes de vinhas com mais de 30 anos, situadas a uma cota de 700m em Pombal de Ansiães.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Vinificadas em cubas de aço inoxidável, durante 30 dias a temperaturas controladas entre os 10o e 12o C. Estágio: barricas de 2º ano de carvalho francês durante 8 meses.

NOTAS DE PROVA

Cortês do Tua é um reserva branco de aroma fino a damasco, pessêgo de vinha e maçã verde. Boca mineral com fruta de polpa branca, em equilíbrio entre a acidez granítica e uma estrutura elegante. A madeira está bastante integrada deixando assim a frescura e a fruta sobressaírem.

ENÓLOGOS

Duarte da Costa e Ana Isabel Almeida

ANÁLISES

Álcool: 14%vol.

Acidez Total: 5,6 g/l

Acidez volátil: 0,5 g/l

pH: 3,18

Açúcares totais: <0,6 g/l

CONSERVAÇÃO

Local escuro e fresco (12oC a 14oC), na posição horizontal com vibração mínima. Consumir entre 4 a 6 anos.

SERVIÇO

A uma temperatura de 12º C.