

COTTAS



COTTAS DOURO WHITE 2010

Castas: Viosinho, Rabigato, Arinto, C3dega do Larinho e Gouveio

Denomina33o de Origem: D.O.C. Douro

Vinifica33o: Transporte em caixas, desengace e esmagamento, 2/3 do vinho fermentou em cubas de a33o inox a temperaturas controladas e 1/3 em barricas de carvalho franc33s, seguido de um per33odo de "battonnage" sobre borras totais durante cerca de 6 meses.

Caracter33sticas f33sico-qu33micas:

Grau Alco33lico: 13°

PH: 3,37

Acidez total: 4,89g/dm³

Acidez vol33til: 0,25g/dm³

Ac33cares redutores: 1,5g/dm³

33nologo: Jo33o Silva e Sousa

COTTAS DOURO WHITE 2010

Grape varieties: Viosinho, Rabigato, Arinto, C3dega do Larinho and Gouveio

Region: D.O.C. Douro

Vinification: The grape bunches are manually selected in the vineyard and in the winery before crushing. The grapes are crushed and destemmed followed by 12 hours of pre-fermentative maceration. 2/3 of the wine fermentated in stainless steel tanks and 1/3 on french oak barrels followed by a period of "battonnage" on lees for about 6 months.

Chemical analysis:

Alcohol: 13°

PH: 3,37

Total acidity: 4,89g/dm³

Volatile acidity: 0,25g/dm³

Residual sugar: 1,5g/dm³

Winemaker: Jo33o Silva e Sousa

DOURO

QUINTA DE COTTAS, LDA. 5070-252 COTAS - PORTUGAL T +351 933 768 639 F +351 226 188 421

GERAL@QUINTADECOTTAS.PT WWW.FACEBOOK/QUINTADECOTTAS