

COTTAS



COTTAS RESERVA DOURO WHITE 2009

Castas: Viosinho, Arinto, Rabigato e Codega do Larinho

Denominação de Origem: D.O.C. Douro

Vinificação: Transporte em caixas, desengace e esmagamento, 12 horas de contacto pelicular, aproveitamento de mosto de prensa até 0,4 bar, defecação pelo frio em 48 horas, inoculação, fermentação em cubas de aço inox, até passagem da fase tumultuosa, seguida de trasfega para barricas novas de carvalho francês onde terminou a fermentação. Seguiu-se um período de "battonnage" sobre borras totais até muito próximo do engarrafamento.

Características físico-químicas:

Grau Alcoólico: 13°

PH: 3,14

Acidez total: 5,44g/dm³

Acidez volátil: 0,28g/dm³

Acúcares redutores: 1,2g/dm³

Énologo: João Silva e Sousa

COTTAS RESERVA DOURO WHITE 2009

Grape varieties: Viosinho, Rabigato, Arinto and Códega do Larinho

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. Fermentation in stainless steel tanks by passing tumultuous phase followed by racking for new french oak barrels where finish fermentation followed by a period of "battonnage" on lees until very close to total gridlock.

Chemical analysis:

Alcohol: 13°

PH: 3,14

Total acidity: 5,44g/dm³

Volatile acidity: 0,28g/dm³

Residual sugar: 1,2g/dm³

Winemaker: João 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