

COTTAS



COTTAS DOURO RED 2009

Castas: Touriga Franca e Touriga Nacional

Denominação de Origem: D.O.C. Douro

Vinificação: Transporte em caixas, triagem em tapete de escolha, desengace e esmagamento, maceração pré-fermentativa a 32°C durante 24 horas, inoculação seguida de fermentação em cubas de aço inox abaixo de 24°C até ao esgotamento dos açúcares

Estágio: Em barricas novas de carvalho francês onde permaneceu cerca de 10 meses.

Características físico-químicas:

Grau Alcoólico: 14°

PH: 3,64

Acidez total: 5,03g/dm³

Acidez volátil: 0,57g/dm³

Acúçares redutores: 2,1g/dm³

Énologo: João Silva e Sousa

COTTAS DOURO RED 2009

Grape varieties: Touriga Franca and Touriga Nacional

Region: D.O.C. Douro

Vinification: Transportation in boxes, sorted in a sorting belt, stalking and crushing, maceration pre-fermentation at 32 ° C for 24 hours, then inoculated fermentation in stainless steel tanks at a temperature below 24° C until the exhaustion of sugars.

Ageing: In new barrels of French oak where it remained about 10 months

Chemical analysis:

Alcohol: 14°

PH: 3,64

Total acidity: 5,03g/dm³

Volatile acidity: 0,57g/dm³

Residual sugar: 2,1g/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