

QUINTA DE COTTAS DOURO

COTTAS BRANCO

Tipo

DOC DOURO

Castas

Arinto, Viosinho e Gouveio

Origem das uvas

As uvas são provenientes das nossas vinhas e de vinhas por nós directamente exploradas na região do Cima Corgo

Vinificação

As uvas são colhidas manualmente e transportadas em caixas de 25 kg, seleccionadas, desengaçadas e prensadas à entrada da adega. Após clarificação do mosto, utilizando-se o método de decantação estática a baixa temperatura durante um período de cerca de 24 horas, o mosto fermenta em cubas de aço inox com controlo da temperatura para cerca de 16°C



Notas de prova

Cor citrina pálida, com um aroma muito atractivo com notas de fruta tropical madura e mineralidade. Na boca mostra uma grande frescura, persistência, equilíbrio e elegância. Um vinho branco fresco para beber sem hesitações

Análises

Álcool: 13% vol
pH: 3,26
Acidez total: 5,3 g/L
Açúcar residual: 0,7 g/L

Enólogo

Manuel Vieira