

QUINTA DE COTTAS DOURO

COTTAS ESPUMANTE TINTO CÃO

Tipo

DOC DOURO

Castas

Tinto Cão

Origem das uvas

As uvas são provenientes das nossas vinhas na região do Cima Corgo

Vinificação

Colheita manual para caixas de 25 kg. Após seleção, as uvas são ligeiramente prensadas, de modo a extrair o menos possível de matéria corante da película, seguindo-se uma decantação pelo frio durante 48 horas. A fermentação alcoólica decorre em cubas de aço inox com controlo da temperatura. Este espumante é elaborado através do método clássico, ou seja, a segunda fermentação é feita na garrafa para posterior dégorgement que, neste caso foi feito em Outubro de 2018



Notas de prova

Apresenta notas de biscoito próprias do estágio em garrafa, notas florais e mineralidade.

Espumante volumoso, complexo, elegante e com uma acidez muito equilibrada apresentando um final surpreendentemente longo marcado pelas notas de evolução em garrafa.

É um espumante gastronómico

Análises

Álcool: 12,5% vol

pH: 3,28

Acidez total: 5,82 g/L

Açúcar Residual: 2,9 g/L

Enólogo

Manuel Vieira