

# QUINTA DE COTTAS DOURO

## COTTAS GARRAFEIRA BRANCO

### Tipo

DOC DOURO

### Castas

Rabigato, Viosinho e Arinto

### Origem das uvas

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

### Vinificação

As uvas são colhidas manualmente e transportadas em caixas de 25 kg, selecionadas, desengaçadas e prensadas à entrada da adega. Após decantação estática do mosto a baixas temperaturas o mosto é enviado para barricas de carvalho francês onde fermenta e estagia cerca de 6 meses, sujeito a um período de "battonnage", após o qual é engarrafado, seguindo-se um período prolongado de estágio em garrafa



### Notas de prova

Cor citrina pálida. Este vinho apresenta um grande carácter com notas minerais e aromas cítricos intensos com grande complexidade. Na boca revela uma grande elegância com uma acidez vibrante e um excelente equilíbrio com um final poderoso e surpreendente

### Análises

Álcool: 13% vol  
pH: 3,16  
Acidez total: 5,4 g/L  
Açúcar residual: 2,1 g/L

### Enólogo

Manuel Vieira