

QUINTA DE COTTAS DOURO

COTTAS PORTO BRANCO

Tipo

DOC PORTO

Castas

Gouveio, Malvasia Fina,
Moscatel Galego, Rabigato,
Viosinho e Códega

Vinificação

As uvas são totalmente
desengaçadas e trituradas,
seguindo-se uma fermentação
lenta com contato pelicular.
Temperatura de fermentação
controlada até 22° C. O vinho
teve uma filtração ligeira



Notas de prova

Cottas Porto Branco
consiste numa combinação
perfeita de vinhos do porto
novos amadurecidos em
tonéis de madeira de
carvalho, mantendo o
carácter jovem e frutado
do porto. De cor dourada,
mostra um aroma
complexo e na boca é
muito fino e
equilibrado com uma
soberba estrutura.
Pronto a ser servido, pode
ser apreciado como
aperitivo ou como
digestivo

Análises

Álcool: 19,5% vol
pH: 3,43
Acidez total: 3,49 g/L
Açúcar residual: 99 g/L

Enólogo

Manuel Vieira