

QUINTA DE COTTAS DOURO

COTTAS PORTO TAWNY 20 ANOS

Tipo

DOC PORTO

Castas

Touriga Franca, Tinta Roriz,
Touriga Nacional, Tinto Cão
e Tinta Barroca

Vinificação

As uvas são totalmente
desengaçadas, seguindo-se
um processo de fermentação
lenta com controle de
temperatura de até 26°C.
O vinho não foi filtrado



Notas de prova

O Cottas Porto Tawny 20 Anos consiste numa combinação perfeita de vinhos do porto novos amadurecidos em pipas de madeira de carvalho. O seu aroma conjuga notas de fruta madura com frutos secos e canela. Pronto a ser servido é um óptimo acompanhamento para sobremesas pouco doces ou queijos. Sirva ligeiramente refrescado

Análises

Álcool: 19,5% vol
pH: 3,56
Acidez total: 4,19 g/L
Açúcar residual: 132 g/L

Enólogo

Manuel Vieira