

QUINTA DE COTTAS DOURO

COTTAS PORTO TAWNY

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 28°C.
O vinho foi sujeito a uma
filtração suave



Notas de prova

O Cottas Porto Tawny
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 servido ligeiramente
fresco como aperitivo

Análises

Álcool: 19,5% vol
pH: 3,30
Acidez total: 4,45 g/L
Açúcar residual: 97 g/L

Enólogo

Manuel Vieira