

QUINTA DE COTTAS DOURO

COTTAS PORTO VINTAGE

Tipo

DOC PORTO

Castas

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

Vinificação

A colheita começa em meados de Setembro procurando-se colher as uvas totalmente amadurecidas que são totalmente desengaçadas.

Segue-se uma fermentação lenta com controle de temperatura até 28°C.

Não foi filtrado. Engarrafado depois de dois anos, o vinho continua a amadurecer em garrafa até que esteja pronto para beber. Em alguns casos, isso pode levar duas décadas ou mais



Notas de prova

Durante o longo do período de envelhecimento, o vinho suaviza e lentamente perde a sua cor escura, ganhando estrutura e complexidade. O Vintage cria ao longo do tempo um depósito natural na garrafa, pelo que dever manter-se a garrafa de pé por 24 horas e decantá-lo cuidadosamente antes de servir.

O COTTAS Vintage É encorpado e apresenta uma cor soberba com aromas e boca refinados. Perfeito para acompanhar queijos de cabra ou queijos portugueses amanteigados, gelado e como digestivo

Análises

Álcool: 20% vol

pH: 3,69

Acidez total: 3,64 g/L

Açúcar residual: 98 g/L

Enólogo

Manuel Vieira