

QUINTA DE COTTAS DOURO

COTTAS RESERVA BRANCO

Tipo

DOC DOURO

Castas

Rabigato, Arinto e Viosinho

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 baixa temperatura durante um período de cerca de 24 horas o mosto clarificado é enviado para cubas de inox onde se processa o arranque e a primeira parte da fermentação até cerca de 1050 de densidade, altura em que é transferido para barricas de carvalho francês onde termina a fermentação alcoólica e onde se dá um período de "battonnage" de cerca de 7 meses sobre borras totais



Notas de prova

Cor citrina pálida, com uma grande delicadeza aromática dominada pela mineralidade e com a madeira muito bem integrada. Na boca mostra um excelente volume, grande frescura e com um final bastante longo. Um vinho branco original, de delicada acidez e grande equilíbrio

Análises

Álcool: 13% vol

pH: 3,19

Acidez total: 5,8 g/L

Açúcar residual: 1,2 g/L

Enólogo

Manuel Vieira