

QUINTA DE COTTAS DOURO

COTTAS RESERVA TINTO

Tipo

DOC DOURO Tinto

Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão

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 esmagadas à entrada da adega. Segue-se um processo de fermentação a temperatura controlada. Após a fermentação alcoólica segue-se a fermentação malolática natural, mantendo o vinho a cerca de 20°C

Estágio

Em barricas novas de carvalho francês de 225 litros onde permanece cerca de 12 meses



Notas de prova

Um vinho com muita cor, opaco, com grande intensidade aromática dominada por amoras, geleia de amora, alecrim e notas florais da Touriga Nacional, tudo num fruto de muito boa qualidade. O paladar é agradavelmente vigoroso com uma acidez suculenta e taninos bem enquadrados. Um vinho tinto intenso, potente e simultaneamente elegante

Análises

Álcool: 13,5% vol

pH: 3,64

Acidez total: 4,5 g/L

Açúcar residual: 0,6 g/L

Enólogo

Manuel Vieira