

# QUINTA DE COTTAS DOURO

## COTTAS SELECTION TINTO

### Tipo

DOC DOURO Tinto

### Castas

Touriga Franca, Touriga Nacional 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

Grande intensidade aromática marcada pela cereja madura e balsâmicos bem integrados com notas de violeta. Fresco, elegante, muito equilibrado com um final muito longo onde surgem os aromas presentes no nariz

### Análises

Álcool: 14% vol  
pH: 3,48  
Acidez total: 45,4 g/L  
Açúcar residual: 0,8 g/L

### Enólogo

Manuel Vieira