

QUINTA DE COTTAS DOURO

COTTAS TINTO

Tipo

DOC DOURO Tinto

Castas

Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinto Cão

Origem das uvas

As uvas são provenientes das nossas vinhas e de vinhas por nós exploradas 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

Cerca de 30% do lote estagia durante 6 meses em barricas de carvalho francês e americano



Notas de prova

O nariz deste vinho é ousado e fresco, com aromas de amora, groselha preta e canela torrada. O paladar é agradavelmente generoso, cremoso com taninos doces e finos com um excelente volume. Final persistente marcado pela fruta. Um vinho muito agradável para um consumo informal.

Análises

Álcool: 13% vol

pH: 3,52

Acidez total: 4,7 g/L

Açúcar residual: 0,6 g/L

Enólogo

Manuel Vieira