

Quinta do Côtto Grande Escolha 2017

VINHO: Tinto

REGIÃO: DOC DOURO

SUB-REGIÃO: Baixo-Corgo

SOLO: Xisto

IDADE DAS VINHAS: Média 40 Anos

DATA DE ENGARRAFAMENTO: 1.514 garrafas de 750mL e 76 garrafas de 1.500mL em julho de 2019

DADOS ANALÍTICOS: Alc: 14,1%; Ac. Total: 6,1 g/L; pH: 3,63

CASTAS: 62% de Touriga Nacional e 38% de Vinhas Velhas

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes de três diferentes parcelas da Quinta com

diferentes altitudes. Vindima manual para caixas de 20kgs. Desengance e ligeiro esmagamento dos bagos. A fermentação é feita em cubas de Inox. Maceração pré e pós-fermentativa. O vinho não sofre nenhuma colagem e apenas uma ligeira filtração pelo que poderá apresentar algum depósito com a idade.

ENVELHECIMENTO

Estágio durante 15 meses em barricas de segundo e terceiro ano de carvalho Francês.

NOTA DE PROVA

COR: Rubi

NARIZ: Marcado pelos frutos maduros, com notas de bosque, especiarias e cacau.

BOCA: Vinho amplo e carnudo com taninos espessos e uma acidez presente a equilibrar o conjunto.

Final longo e persistente.

ENOLOGIA: Lourenço Charters Monteiro

