

Quinta do Côtto Sousão 2018

VINHO: Tinto

REGIÃO: DOC DOURO

SUB-REGIÃO: Baixo-Corgo

Solo: Xisto

IDADE DAS VINHAS: Média 20 Anos

DATA DE ENGARRAFAMENTO: Abril de 2020

DADOS ANALÍTICOS: Alc: 13.0%; Ac. Total: 6.1g/l pH: 3.57

CASTAS: Sousão

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes de uma única parcela de vinha da casta Sousão. Uvas vindimadas à mão para caixas de 20 kgs. Vinificação com cacho inteiro e fermentação em balseiro aberto com pisa a pé até meia fermentação .

ENVELHECIMENTO

Estágio de 15 meses em barrica usada de carvalho Português.

NOTA DE PROVA

COR: Rubi

NARIZ: Frutos vermelhos frescos como o morango e a cereja. Notas balsâmicas de eucalipto com um toque especiado.

BOCA: Confirma os frutos vermelhos e o carácter de bosque. Vinho robusto com alguma rusticidade característica da casta, potenciada pelo método de vinificação. Taninos firmes e final persistente.

ENOLOGIA: João Grave



Quinta do Côtto Sousão 2018

STYLE: Red

REGION: DOURO DOC

SUB-REGION: Baixo-Corgo

Soil: Schale

AGE OF THE VINES: Average 20 years

BOTTLING DATE: April 2020

ANALYTICAL DATA: Alc: 13.0%; Ac. Total: 6.1g/l pH: 3.57

VARIETIES: Sousão

VINIFICATION

Grapes souced from a single vineyard only of Sousão grapes. All grapes are hand picked into 20kgs boxes. Full bunch ferments on open “balseiro” , foot pressed until half fermentation is done . .

ENVELHECIMENTO

Full ageing in used Portuguese oak for 15 months.

TASTING NOTES

COLOR: Rubi

AROMA: Fresh red fruit, strawberry and cherry. Balsamic notes of eucalyptus, slight spice.

PALATE: Confirms the red fruit and the grove character. Robust wine, rustic, showing the grape, enhanced by the vinification process. Firm tannins and persistent. finish.

OENOLOGY: João Grave

