

# CÔTTO

## *Grande Escolha*

Classificação:	Denominação de Origem Controlada Douro (D.O.C.).
Tipo:	Tinto.
Colheita:	1994
Castas:	Predominância de Touriga Nacional e Tinta Roriz
Área das Vinhas:	25 Hectares
Idade das Vinhas:	Superior a 20 anos.
Tipo de Solo:	100% Xistoso.
Produção Média:	3,7 toneladas, por hectare.
Vindima:	100% manual, em cestos de 30 kg, durante a primeira quinzena de Outubro. Foi uma colheita com um nível qualitativo fora do vulgar, os resultados foram muito positivos, proporcionando ao vinho uma grande concentração de fruta, bem como uma estrutura elevada, conferindo um excelente potencial de envelhecimento.
Vinificação:	Uvas com desengace parcial, fermentadas, com remontagem durante cerca de 10 dias em autofinificadores. Maceração pelicular durante cerca de 25 dias. Fermentação Maloláctica → Estabilização
Estágio em madeira:	Cerca de 14 meses em cascos de carvalho novos de 275 litros, tosta média.
Engarrafamento:	58.093 garrafas de 750ml & 700 Magnum, em Março de 1996.
Potencial:	Pelo menos 15/25 anos, se armazenado nas condições ideais.
Análise:	Alc. 12.1, by vol