

CÔTTO

Grande Escolha

Classificação:	Denominação de Origem Controlada Douro (D.O.C.).
Tipo:	Tinto.
Colheita:	1995
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:	3,2 toneladas, por hectare.
Vindima:	100% manual, em caixas de 25 kg, durante a segunda quinzena de Setembro. As óptimas condições climatéricas ao longo do período de maturação da uva permitiram, que esta colheita fosse considerada uma das grandes colheitas do século.
Vinificação:	Uvas com desengace total, fermentadas, com remontagem durante cerca de 10 dias em autofinificadores. Maceração pelicular durante cerca de 3 semanas. Fermentação Maloláctica → Estabilização
Estágio em madeira:	Cerca de 14 meses em cascos de carvalho novos de 275 litros, tosta média.
Engarrafamento:	32.013 garrafas de 750ml & 450 Magnum, em Março de 1996.
Potencial:	Pelo menos 15/25 anos, se armazenado nas condições ideais.
Análise:	Alc. 13.05, by vol