

CÔTTO

Grande Escolha

Classificação:	Denominação de Origem Controlada Douro (D.O.C.)		
Tipo:	Tinto		
Colheita:	2000		
Castas:	Predominância de Touriga Nacional e Tinta Roriz		
Área das Vinhas:	Aprox. 25 Hectares		
Idade das Vinhas:	Superior a 25 anos		
Tipo de Solo:	100% Xistoso		
Produção Média:	25 hectolitros/3,4 toneladas, por hectare		
Vindima:	100% manual, em caixas de 20 kg, durante a segunda quinzena de Setembro, com ótimas condições climatéricas; O ano ficou marcado por uma reduzida frutificação dos cachos, devido à chuva que ocorreu durante Maio, resultando numa colheita de baixo volume mas alta concentração qualitativa.		
Vinificação:	Uvas com desengace total fermentadas, com remontagem continua, durante cerca de 10 dias em autofinificadores com revestimento epoxy. Maceração pelicular durante cerca de 3semanas. Fermentação Maloláctica →Estabilização		
Estágio em madeira:	Cerca de 15 meses em cascos novos de 275 litros de carvalho, tosta média		
Engarrafamento:	49.000 garrafas de 750ml, em Maio de 2002		
Potencial:	Pelo menos 15/25 anos, se armazenado nas condições ideais;		
Análise:	Alc. 12,5	Acidez Total: 5,7 g/l	P.h.: 3,70