



NOTAS DE PROVA E GASTRONOMIA

CÔTTO GRANDE ESCOLHA 2001 Tinto

COR: Rubi carregado

AROMA: Boa complexidade e grande profundidade, salientando-se notas de especiarias intensas, fruta vermelha muito madura e um ligeiro fumado que confere uma harmonia com grande personalidade.

BOCA: Estrutura elevada, volumoso, taninos intensos no entanto bem maduros, bom equilíbrio, com acidez correcta. Final longo e agradável, em perfeita harmonia. Demonstra o potencial de um grande vinho, apesar de ainda jovem, com um grande potencial de envelhecimento.

GASTRONOMIA: Carne de caça, anho ou cabrito, assada ou estufada.



CÔTTO GRANDE ESCOLHA

Ficha Técnica

QUINTA DO CÔTTO GRANDE ESCOLHA

CLASSIFICAÇÃO: Denominação de Origem Controlada Douro (D.O.C.)

TIPO: Tinto

COLHEITA: 2001

CASTAS: Predominância de Touriga Nacional e Tinta Roriz

ÁREA DAS VINHAS: Aprox. 25 Hectares

IDADE DAS VINHAS: Superior a 25 anos

TIPO DE SOLO: Xisto

PRODUÇÃO MÉDIA: 20 hectolitros/2,7 toneladas, por hectare

VINDIMA: 100% manual, em caixas de 20 kg, durante a segunda quinzena de Setembro, com óptimas condições climatéricas. Nesta colheita registaram-se níveis qualitativos dos mostos muito elevados e bastante homogéneos, com grande concentração e fruta madura

VINIFICAÇÃO: Uvas com desengace total fermentadas, com remontagem durante cerca de 10 dias em autovinificadores e cubas inox com controlo de temperatura. Maceração pelicular durante cerca de 3 semanas. Fermentação Maloláctica → Estabilização

ESTÁGIO EM MADEIRA: Cerca de 14 meses em cascos novos de 225 litros de carvalho, tosta média

ENGARRAFAMENTO: 43.500 garrafas de 750ml & 480 Magnum, em Abril de 2003

POTENCIAL: Pelo menos 15/25 anos, se armazenado nas condições ideais

ANÁLISE: Alc. 13,1% Acidez Total: 5,85 g/l p.H.: 3,64

NOTAS DE PROVA
