



NOTAS DE PROVA E GASTRONOMIA

CÔTTO 2005 Tinto

COR: Rubi intenso

NARIZ: Fresco e agradável. Apresenta aromas a frutos vermelhos, caruma de pinheiro e folha de eucalipto bem envolvidos com notas tostadas, de especiarias obtidas do estágio em barricas e notas minerais características dos vinhos da Quinta do Côtto.

BOCA: Frutado e volumoso na boca, apresenta um ótimo balanço entre a acidez, taninos e álcool tornando o vinho harmonioso e equilibrado. Final longo com taninos jovens mas suaves.

GASTRONOMIA: Todo o tipo de carnes, peixes gordos e pratos de bacalhau, queijos.



QUINTA DO CÔTTO

Ficha Técnica

QUINTA DO CÔTTO

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

TIPO: Tinto

COLHEITA: 2005

CASTAS: Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca e Souzão.

ÁREA DAS VINHAS: Cerca de 60 Hectares

IDADE DAS VINHAS: 10 a 25 anos (média)

TIPO DE SOLO: Xisto

PRODUÇÃO MÉDIA: Cerca de 36 hectolitros/4,9 toneladas, por hectare

VINDIMA: 100% manual, em caixas de 20 kg, entre 25 de Setembro e 10 de Outubro. As uvas apresentaram um grande equilíbrio, com boa concentração, correcta acidez e intenso aroma frutado, em resultado de um ciclo vegetativo seco com elevadas temperaturas e baixo teor de humidade.

VINIFICAÇÃO: Uvas com desengace total fermentadas durante cerca de 7 dias, em autofinificadores e cubas de aço inox com temperatura controlada. Maceração pelicular durante 14 dias. Fermentação Maloláctica → Estabilização

ESTÁGIO EM MADEIRA: Parcial, cerca de 9 meses em cascos de 225 litros de carvalho Português, tosta média.

ENGARRAFAMENTO: 150.000 garrafas de 750ml (Screwcap), em Dezembro de 2007

POTENCIAL: 7 a 10 anos, se armazenado nas condições ideais

ANÁLISE: Alc. 13,0 % Acidez Total: 5,3 g/l p.H.: 3,70

NOTAS DE PROVA
