

# QUINTA do CÔTTO

Classificação:	Denominação de Origem Controlada Douro (D.O.C.)		
Tipo:	Tinto		
Colheita:	1999		
Castas:	Predominância de Touriga Nacional; Tinta Roriz e Touriga Franca		
Área das Vinhas:	Aprox. 50 Hectares		
Idade das Vinhas:	Superior a 10 anos		
Tipo de Solo:	100% Xisto		
Produção Média:	40 hectolitros/5,4 toneladas, por hectare		
Vindima:	100% manual, em caixas de 20 kg, durante a segunda quinzena de Setembro, com alguma instabilidade meteorológica nos últimos dias; O ciclo vegetativo decorreu em boas condições não havendo a registar problemas de maior ao nível da sanidade das uvas		
Vinificação:	Uvas com desengace total fermentadas, com remontagem continua, durante cerca de 8-10 dias em autofinificadores com revestimento epoxy. Maceração pelicular durante cerca de 15 dias. Fermentação Maloláctica → Estabilização		
Estágio em madeira:	Cerca de 12 meses em cascos de 275 litros de carvalho Português usados de Côtto Grande Escolha, tosta média		
Engarrafamento:	120.000 garrafas de 750ml, em Fevereiro de 2001		
Potencial:	10/15 anos, se armazenado nas condições ideais;		
Análise:	Alc. 11,9%	Acidez Total: 5,4 g/l	P.h.: 3,75