

QUINTA do CÔTTO

Classificação:	Denominação de Origem Controlada Douro (D.O.C.)		
Tipo:	Tinto		
Colheita:	2001		
Castas:	Predominância de Touriga Nacional; Tinta Roriz e Touriga Francesa		
Área das Vinhas:	Aprox. 50 Hectares		
Idade das Vinhas:	Superior a 10 anos		
Tipo de Solo:	100% Xisto		
Produção Média:	35 hectolitros/4,6 toneladas, por hectare		
Vindima:	100% manual, em caixas de 20 kg, iniciada a 17 de Setembro, prolongou-se com excelentes condições atmosféricas até ao dia 6 de Outubro; Atingiram-se volumes de produção médios em mostos de boa estrutura e elevada concentração corante e aromática;		
Vinificação:	Uvas com desengace total fermentadas com remontagem continua, durante cerca de 8-10 dias, em autofinificadores com revestimento epoxy e em cubas de aço inox com temperatura controlada. Maceração pelicular, em contacto com a pele, durante 15 dias. Fermentação Maloláctica → Estabilização		
Estágio em madeira:	Cerca de 10 meses em cascos de 275 litros de carvalho Português usados de Côtto Grande Escolha 2000, tosta média		
Engarrafamento:	Cerca de 120.000 garrafas de 750ml, em Dezembro de 2002		
Potencial:	10/15 anos, se armazenado nas condições ideais;		
Análise:	Alc. 12,9	Acidez Total: 5,4 g/l	P.h.: 3,78