

QUINTA do CÔTTO

Classificação:	Denominação de Origem Controlada Douro (D.O.C.)		
Tipo:	Tinto		
Colheita:	2002		
Castas:	Tinta Roriz, Touriga Nacional e Francesa, entre outras		
Área das Vinhas:	Aprox. 60 Hectares		
Idade das Vinhas:	10 a 25 anos (média)		
Tipo de Solo:	100% Xisto		
Produção Média:	19 hectolitros/2,5 toneladas, por hectare		
Vindima:	100% manual, em caixas de 20 kg, entre 23 de Setembro e 6 de Outubro, sob condições atmosféricas de alguma instabilidade o que obrigou a um rigoroso controlo de qualidade; Atingiram-se volumes de produção baixos mas de razoável qualidade		
Vinificação:	Uvas com desengace total fermentadas com remontagem continua, 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:	Cerca de 9 meses em cascos de 275 litros de carvalho Português usados de Côtto Grande Escolha 2000 e 2001, tosta média		
Engarrafamento:	Cerca de 120.000 garrafas de 750ml, em Maio de 2004		
Potencial:	5 a 8 anos, se armazenado nas condições ideais		
Análise:	Alc. 12,8	Acidez Total: 5,63 g/l	P.h.: 3,59