

# QUINTA do CÔTTO

Classificação:	Denominação de Origem Controlada Douro (D.O.C.)		
Tipo:	Tinto		
Colheita:	2003		
Castas:	Tinta Roriz, Touriga Nacional e Francesa, entre outras		
Área das Vinhas:	Cerca de 60 Hectares		
Idade das Vinhas:	10 a 25 anos (média)		
Tipo de Solo:	100% Xisto		
Produção Média:	Cerca de 38 hectolitros/4,6 toneladas, por hectare		
Vindima:	100% manual, em caixas de 20 kg, entre 15 de Setembro e 4 de Outubro. Devido uma maturação da uva muito equilibrada, consequência de temperaturas elevadas, baixas humidades e uma dosagem correcta de precipitação, o decorrer da vindima foi muito tranquilo e a qualidade da matéria-prima foi acima da média		
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 de 2º ano, tosta média		
Engarrafamento:	Cerca de 142.000 garrafas de 750ml e 30.000 meias garrafas (375ml - exclusivo mercado nacional), em Março de 2005		
Potencial:	7 a 10 anos, se armazenado nas condições ideais		
Análise:	Alc. 12,6 %	Acidez Total: 5,8 g/l	P.h.: 3,68