

QUINTA DO CÔTTO TINTO

Uvas provenientes de várias parcelas da Quinta com diferentes altitudes e exposições. Todas as uvas são vindimadas à mão em caixas de 20 kgs. Depois de um desengace total e esmagamento ligeiro passaram para cubas de inox onde fermentaram. Estágio parcial (40%) em barricas de carvalho português e francês durante cerca de 12 meses. O restante vinho (60%) fica em inox até lote final. Vinhas com idade média de 30 anos.



Produtor	Montez Champalimaud
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	Tinto
Ano	2016
Marca	Quinta do Côtto
Denominação	DOC Douro
Enólogo	Lourenço Charters Monteiro
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca Sousão, Tinto Cão e Tinta Roriz
Álcool	13,50%
PH:	3.71
Acidez Total:	5.20G/L
Açúcares Redutores:	-

NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi com tons violeta.

Aroma: Frutos silvestres, notas de bosque, subtil especiaria e ligeiro floral a conferir harmonia.

Paladar: Elegante e equilibrado, revelando boa estrutura com volume médio e boa persistência. O final é longo e surpreendentemente fresco.

Gastronomia: Pratos complexos, carnes vermelhas e de caça, estufados de aves ou assados de porco.

Nº Caixas Palete: 100
Caixas Camada: 25
Nº Garrafas por Caixa: 6
Tipo Caixas: Cartão
EAN: 5602235210114
ITF: 15602235210111
Formato: 0.75 Lt