

---

COTTAS LATE BOTTLED VINTAGE PORT 2013

---

**TIPO**  
DOC PORTO

**CASTAS**

Touriga Nacional, Touriga Franca,  
Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto  
Cão

**VINIFICAÇÃO**

A vindima começa todos os anos a  
meio do mês de de Setembro,  
com a busca, pelos socalcos do  
Douro, de uvas perfeitamente  
maduras. O processo de  
vinificação ocorre em cubas de  
aço inoxidável com 1 dia de pré-  
fermentação e maceração e 2 dias  
de fermentação.

Engarrafado depois de 4 anos em  
cascos de madeira, o vinho  
continua e termina o seu processo  
de envelhecimento até estar  
pronto para beber. Em alguns  
casos, este processo pode  
demorar duas ou mais décadas.

**TYPE**  
DOC PORTO

**GRAPE VARIETIES**

Touriga Nacional, Touriga Franca,  
Tinta Roriz, Tinta Barroca and  
Tinto Cão

**VINIFICATION**

Harvest begins towards the  
middle of September each year as  
pickers work the terraces to  
harvest the fully ripened grapes.  
The blend spent 1 day on pre-  
fermentative maceration and 2  
days on fermentation. The grapes  
must not destemmed. Bottled  
after spending 4 years in wood,  
the wine continues to mature in  
bottle until it is ready to drink. In  
some cases, this may take two  
decades or more.



---

**Notas de prova**

O Cottas Porto LBV será o final perfeito para qualquer  
refeição, a acompanhar sobremesas ricas em  
chocolate, tartes de fruta, queijos, ou, simplesmente,  
como digestivo. Pode também ser desfrutado sozinho,  
de preferência ligeiramente frio.

---

**Tasting notes**

Cottas LBV Port is the perfect match with cheeses or  
rich chocolate desserts, cakes with red and blackfruit  
jams, cheeses, ice-cream, Tiramisú or as a digestive. It  
can also be enjoyed alone, slightly chilled.

---

**Análise / Analysis**

Álcool / Alcohol: 20% vol

pH: 3,86

Acidez total / Total acidity: 3,90 g/L

Baumé: 3,60

