

---

COTTAS 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 vinho envelhece em grandes cascos de madeira e a temperatura fresca das caves, bem como a sua localização perto da costa, é ideal para o seu longo e equilibrado envelhecimento.

O Vinho do Porto de uma única colheita excepcionalmente boa pode ser declarado como um "Vintage".

Engarrafado depois de 2 ou 3 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.

**Notas de prova**

Ao longo do período de envelhecimento, o vinho suaviza e lentamente perde a sua cor escura, ganhando estrutura e complexidade.

O Vintage cria, ao longo do tempo, um depósito natural na garrafa, pelo que deverá manter-se a garrafa de pé por 24 horas e cuidadosamente decantá-lo antes de servir.

O Cottas Vintage Port é encorpado e apresenta uma cor soberba com aromas e boca refinados. Perfeito para acompanhar queijos de cabra ou queijos portugueses amanteigados, gelado e como digestivo.

Precisa de ser decantado.

**Análise / Analysis**

Álcool / Alcohol: 20% vol

pH: 3,82

Acidez total / Total acidity: 4,74 g/L

Baumé: 4,20

**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 wine matures in casks or in larger wooden vats. The cool ambient temperature of the cellars and its location near the coast is perfect for the lengthy maturation of Port.

Port from a single exceptional harvest may be declared as a "Vintage". Bottled after spending between two to three 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.



**Tasting notes**

As the wine ages it softens and slowly sheds its deep dark colour, gaining in structure and complexity. As Vintage Port throws a natural "crust or sediment" in the bottle, it should be stood upright for 24 hours and decanted carefully before serving.

Superb colour, full body and very fine aroma (mint) and flavour.

Perfect to drink with cow-cheeses or soft portuguese sheep-cheeses, ice-cream or as a digestive.

Needs to be decanted

