

## COTTAS 2014 DOURO DOC TINTO - RED

### TIPO

DOC DOURO Tinto

### CASTAS

Touriga Franca, Touriga Nacional e  
Tinto Cão

### ORIGEM DAS UVAS

As uvas são provenientes das nossas  
vinhas e de vinhas por nós  
directamente exploradas na região  
do Cima Corgo.

### VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente  
e transportadas em caixas de 25 kg,  
selecionadas, desengaçadas e  
esmagadas à entrada da adega.  
Segue-se uma maceração pré-  
fermentativa a 32°C durante 24  
horas, inoculação e fermentação  
abaixo de 24°C até ao esgotamento  
total dos açúcares.

### ESTÁGIO

Cerca de 30% do lote estagia  
durante 6 meses em barricas usadas  
de carvalho francês e americano de  
225 e 300 litros.

### Notas de prova

O nariz deste vinho é ousado e fresco, com aromas  
de amora, groselha preta e canela torrada. O paladar  
é agradavelmente generoso, cremoso com taninos  
doces e finos com um excelente volume. Final  
persistente marcado pela fruta. Um vinho muito  
agradável para um consumo informal.

### Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 13% vol

pH: 3,52

Acidez total / Total acidity: 4,7 g/L

Acúcar Residual / Residual sugar: 0,6 g/L

### Enologia / Enology

Manuel Vieira

### TYPE

DOC DOURO Red

### GRAPE VARIETIES

Touriga Franca, Touriga Nacional  
and Tinto Cão

### GRAPE ORIGIN

The grapes came from our owned  
and directly explored vineyards  
located in Cima Corgo.

### VINIFICATION

The grape vintage is done by hand  
and transported to the winery in  
small  
boxes of 25 kg, sorted, stemmed  
and crushed at the winery entrance.  
Then follows a pre-maceration at  
32°C for 24 hours, inoculation and  
fermentation below 24°C until  
complete exhaustion of sugars.

### AGEING

About 30% of the lot is matured in  
used French and American oak  
barrels of 225 and 300 litres.



### Tasting notes

The nose of this wine is bold and fresh with aromas  
of blackberry, black currant and toasted cinnamon.  
The taste is pleasantly generous, sweet and creamy  
with fine tannins and an excellent volume. Long  
finish marked by the fruit. A very nice wine for a  
casual consumption.

### Prémios (colheita) / Awards (vintage)

2011 – 92 pontos/points - Wine Enthusiast  
2009 – Ouro/Gold - Concurso Nacional de Vinhos  
2010 – Prata/Silver - Concurso Mundial de Bruxelas  
2010 – Prata/Silver - International Wine & Spirit Competition  
2011 – Prata/Silver - Mundusvini  
2011 – Bronze - International Wine Challenge  
2010 – Bronze - International Wine Challenge  
2009 – Bronze - Decanter World Wine Awards

