
COTTAS TOURIGA NACIONAL 2016 DOURO DOC TINTO - RED

TIPO

DOC DOURO Tinto

CASTAS

Touriga Nacional

ORIGEM DAS UVAS

As uvas são provenientes das nossas vinhas da Quinta de Cottas na região do Cima Corgo.

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente e transportadas em caixas de 25 kg, seleccionadas, 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. Maceração pós-fermentativa de 65 dias seguida de fermentação maloláctica em cuba.

TYPE

DOC DOURO Red

GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional

GRAPE ORIGIN

The grapes came from our owned Quinta de Cottas 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. Maceration period of 65 days followed by malolactic fermentation.



Notas de prova

Um vinho com uma cor bastante profunda, muito fresco, com notas florais discretas da casta e notas de frutas negras tipo amora, groselha e mirtilhos. Vinho elegante, com uma estrutura sólida e taninos macios. Final longo com notas florais da Touriga Nacional. Um vinho com grandes aptidões gastronómicas.

Tasting notes

A wine with a very deep color, very fresh, with subtle floral notes of the grape varietie and notes of black fruits like blackberries, currants and blueberries. Elegant wine with a solid structure and soft tannins. Long finish with floral notes of Touriga Nacional. A wine with great culinary skills.

Enologia / Enology

Manuel Vieira

