

# COTTAS



## COTTAS RESERVA DOURO RED 2008

Castas: Touriga Nacional e Touriga Franca

Denominação de Origem: D.O.C. Douro

Vinificação: Transporte em caixas, triagem em tapete de escolha, desengaço e esmagamento, maceração pré-fermentativa a 32°C durante 24 horas, inoculação seguida de fermentação abaixo de 24°C até ao esgotamento dos açúcares. Maceração pós-fermentativa de 65 dias seguida de maloláctica em barrica.

Estágio: Em barricas novas de carvalho francês onde permaneceu cerca de 12 meses

Características físico-químicas:

Grau Alcoólico: 14,5°

PH: 3,64

Acidez total: 5,17g/dm<sup>3</sup>

Acidez volátil: 0,53g/dm<sup>3</sup>

Acúcares redutores: 2,1g/dm<sup>3</sup>

Énologo: João Silva e Sousa

## COTTAS RESERVA DOURO RED 2008

*Grape varieties: Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta Roriz*

*Region: D.O.C. Douro*

*Vinification: Transportation in boxes, sorted in a sorting belt, stalking and crushing, maceration pre-fermentation at 32 ° C for 24 hours, then inoculated fermentation below 24 ° C by the exhaustion of sugars. Maceration period of 65 days followed by malolactic fermentation in french oak barrels.*

*Ageing: In new french oak barrels where it remained about 10 months*

*Chemical analysis:*

*Alcohol: 14,5°*

*PH: 3,64*

*Total acidity: 5,17g/dm<sup>3</sup>*

*Volatile acidity: 0,53g/dm<sup>3</sup>*

*Residual sugar: 2,1g/dm<sup>3</sup>*

*Winemaker: João Silva e Sousa*

## DOURO

QUINTA DE COTTAS, LDA. 5070-252 COTAS - PORTUGAL T +351 933 768 639 F +351 226 188 421

GERAL@QUINTADECOTTAS.PT WWW.FACEBOOK/QUINTADECOTTAS