

Quinta do Côtto Tinto 2019

Produtor: Quinta do Côtto

Região: Douro

País: Portugal

Tipo: Tinto

Safra: 2019

Teor Alcoólico: 13 Vol

Corpo: Médio

Um dos mais aclamados e tradicionais vinhos de Portugal, o consagrado Quinta do Côtto foi o primeiro Vinho de Quinta do país. Saboroso, rico e intenso, com ótima estrutura e concentração, sempre recebe excelentes notas da imprensa especializada. É um clássico de Portugal.

Quinta do Côtto

UVAS:

Predominância de Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Sousão

VINHEDOS:

Vinhedos antigos, de baixos rendimentos, plantados em solos de xisto, na região do Douro.

VINIFICAÇÃO:

Uvas com desengace total, fermentadas com remoagem contínua durante cerca de 7 dias, em autovinificadores e cubas de aço inox com temperatura controlada. Maceração pelicular durante 14 dias. Fermentação malolática completa.

MATURAÇÃO:

Permanece 9 meses em barricas de carvalho português, com tosta média, utilizadas previamente para o Quinta do Côtto Grande Escolha.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Até 5 anos

SERVIÇO:

Carnes grelhadas e massas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 a 18°C

