



HERDADE DOS COTEIS

Cóteis Grande Escolha Tinto 2011

Produto: Vinho Tinto / 2011

Classificação: Vinho Regional Alentejano - Escolha

Enólogo: Eng.º José António Fonseca

Castas: Trincadeira, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon

Descrição da vinificação: Desengace total, fermentação à temperatura de 26°C seguido de maceração pós-fermentativa por cerca de um mês.

Notas de prova

Aroma: É um vinho de aroma muito frutado com notas de amora e ginga, bem enquadradas pelo abaunilhado da madeira de carvalho onde estagiou.

Paladar: O sabor, para além de frutado, é encorpado e complexo com nuances de cacau e especiarias, termina longo, intenso e muito macio.

Consumo: Deve ser servido à temperatura de 17/18°C.

Análise química

Teor de álcool: 14% Vol.

Acidez total: 5 g/dm³

Açúcares totais: 3,3g/dm³

PH: 3,80

*Prova da safra 2011 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (3º dia)*