

# Cottas Reserva Tinto 2011

Um vinho com muita cor, opaco, com grande intensidade aromática dominada pelos frutos silvestres, especiarias, leve violeta e notas florais da Touriga Nacional, tudo num fruto de muito boa qualidade. Um vinho tinto intenso, potente e simultaneamente elegante.

# Preço baixo!

( - 6.71 %) <del>14,90 € com IVA</del>

# 13,90 € com iva

#### Características Gerais:

Ano: 2010 Volume: 750 ml Tipo: Tinto

#### Castas:

Touriga Nacional e Touriga Franca

# Denominação de Origem:

D.O.C. Douro

## Vinificação:

Transporte em caixas, triagem em tapete de escolha, desengaçe 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 francêsonde permaneceu cerca de 12 meses.

### Características físico-químicas:

Grau Alcoólico: 14,5º

PH: 3,64

Acidez Total: 5,17 g/dm3 Acidez Volátil: 0,53 g/dm3 Açúcares Redutores: 2,1 g/dm3

### Énologo:

João Silva e Sousa

Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.