



A Quinta do Côtto é uma das mais antigas Quintas na região demarcada do Douro. Este vinho é proveniente da seleção das melhores castas da nossa região.

REGIÃO

DOC Douro

SUB REGIÃO

Baixo-Corgo

COLHEITA

2023

CASTAS

Arinto, Rabigato & Viosinho

SOLO

Xisto

VITICULTURA

Vinhas em Proteção Integrada Vindima Manual Idade das Vinhas: entre 15 a 20 anos.

VINIFICAÇÃO

Prensagem de uva desengaçada em prensa pneumática. Depois de uma decantação a frio, a fermentação ocorre em cubas de inox com controlo de temperatura; Estágio em cubas de inox com battonage ligeira durante 6 meses.

NOTA DE PROVA

O Côtto Branco é um grande exemplo do potencial do Douro na produção de vinhos brancos que combinam frescura e complexidade, refletindo fielmente o terroir único da região. De cor citrina, este vinho revela uma elegância subtil no nariz, onde delicadas notas de frutas cítricas combinam-se com nuances de grafite. Na boca confirma subtileza aromática, com destaque para as notas cítricas e minerais que se desdobram em camadas de complexidade. A frescura vibrante deste vinho oferece um suporte perfeito, proporcionando um final de boca longo e incrivelmente agradável.

ANÁLISE

Teor alcoólico

13%

Acidez Total

5,9g/L

Açúcares Redutores

2g/L

FORMATOS DISPONÍVEIS

0,75cl