QUINTA DO CÔTTO
BASTARDO

Produzido exclusivamente com uvas provenientes de uma vinha plantada em 1970 com 1.212 videiras de casta Bastardo.

REGIÃO
DOC Douro

SUB REGIÃO
Baixo-Corgo

COLHEITA
2022

CASTAS
Bastardo

SOLO
Xisto

VITICULTURA
Uvas provenientes de uma parcela de 1970 com apenas 1212 videiras.

VINIFICAÇÃO
Depois do desengace total e ligeiro esmagamento, as uvas fermentaram num pequeno lagar de inox, com um ligeiro trabalho de baixar a manta. A prensagem foi realizada antes do término da fermentação, que terminou em cuba. Estágio de 12 meses em barrica e cerca de 1 ano em garrafa.

NOTA DE PROVA
De cor rubi aberta, possui um aroma fresco, perfumado e distinto, com notas de frutos silvestres e bosque. Apresenta uma certa rusticidade e irreverência, combinadas com uma acidez equilibrada, tornando-o um vinho desafiante e altamente gastronómico.

ANÁLISE

Teor alcoólico	Acidez Total	Açúcares Redutores
13,9%	5,2g/L	1g/L

FORMATOS DISPONÍVEIS
0,75cl

PART OF **WINESTONE**