

# QUINTA DO CÔTTO

## BASTARDO

QUINTA  
DO  
CÔTTO



*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

2023

#### 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

14,5%

#### FORMATOS DISPONÍVEIS

0,75cl

PART OF WINESTONE