



*Um Reserva com origem nas vinhas da Quinta do Côtto que pretende evidenciar as características únicas da sub-região do Baixo Corgo na produção de vinhos elegantes, equilibrados e gastronómicos.*

**REGIÃO**

DOC Douro

**SUB REGIÃO**

Baixo-Corgo

**COLHEITA**

2022

**CASTAS**

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz & Sousão

**SOLO**

Xisto

**VITICULTURA**

Vinhas em proteção integrada com idade entre os 30 e 50 anos. Todas as uvas são vindimadas à mão.

**VINIFICAÇÃO**

Vinificação de uva desengaçada e ligeiramente esmagada, fermenta em cubas de inox com remontagens regulares e controlo de temperatura, durante cerca de 12 dias. Estágio em barricas de carvalho francês novas e usadas, durante 15 meses. Estágio em garrafa durante cerca de 1 ano.

**NOTA DE PROVA**

Vinho de cor rubi intensa. No nariz, inicia-se de forma discreta, evoluindo para um perfil complexo, com aromas vibrantes de frutas vermelhas, nuances balsâmicas e sugestões de bosque, harmonizadas com delicadas notas de especiarias e um subtil toque tostado. Na boca, destaca-se pela frescura e equilíbrio, com taninos sedosos que conferem elegância e profundidade. O final é longo e envolvente, deixando uma persistência aromática marcante.

**ANÁLISE**

| Teor alcoólico | Acidez Total | Açúcares Redutores |
|----------------|--------------|--------------------|
| 13,8%          | 5,5g/L       | 5,7g/L             |

**FORMATOS DISPONÍVEIS**

0,75cl