



COTTAGE WINES BRANCO 2022

TIPO: Tranquilo CATEGORIA: Colheita COR: Branco

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Douro REGIÃO: Douro

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Nesta edição, foram engarrafadas 6666 garrafas para proporcionar momentos inesquecíveis. Em família, entre amigos ou sozinho, desfrute em cada copo de uma nova descoberta.

Vinificação e notas de prova

Escolhidas variedades terpénicas para intensificar a complexidade aromática. Vinificação oxidativa para eliminar alguns substratos que poderão diminuir a longevidade do vinho. Fermentação e estágio em contacto com a madeira, para aumentar a volume de boca e a persistência em boca.

CASTAS: Arinto, Rabigato, Gouveio e Códega do Larinho

MATURAÇÃO

Estágio 6 meses em depósito em contacto com as borras finas e a madeira na fermentação.

GUARDAR

Vinho com um bom potencial de envelhecimento, podendo, se conservado nas melhores condições apresentar uma evolução positiva nos próximos 10 anos. Uma vez aberta a garrafa, convém ser consumida no próprio dia, embora se mantenha em boas condições durante 24 horas desde que armazenada sob vácuo.

SERVIR

Deve manter-se deitado em local fresco e seco. Servir a uma temperatura entre os 12°C-14°C.

DESEFRUTAR

É um vinho que o convida para o degustar em qualquer situação, seja sozinho, acompanhado, em família ou com amigos. Apresenta uma frescura que acompanha com qualquer tipo de comida, seja peixe ou carne.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,7% | Acidez Total: 4,4 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 0,6 g/L | pH: 3,44 | Valor Calórico: 80 Kcal/ 100ml

Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: COTTAGE WINE UNIPessoal LDA, ESPINHEIRO, Portugal

ENÓLOGO: Diogo Rodrigues

