



## Cottas Tinto

### Algemeen

De rode wijnen uit de Douro - de Portstreek - behoren tot de beste wat Portugal aan wijnen te bieden heeft. Modern gevinifieerd maar gemaakt van eigen druivensoorten. Het verhaal van Quinta de Cottas begint bij het romantische project van Isabel en Pedro Carmo waar ze hun hart verloren aan een authentiek huis in het hart van de Douro-vallei. Samen met hun passie voor de regio, zo is ook hun liefde voor de wijn is ontwikkeld en het duurde niet lang voordat ze 10 hectare wijngaarden in Alijó, de subregio Cima Corgo, kochten.

De wijngaarden waren reeds beplant met oude wijnstokken. De inheemse druiven zijn zoveel mogelijk gebleven om de authenticiteit van de regio te kunnen behouden. Met trouw aan de bodem, brengen ze nu mooie wijnen die synoniem staan voor de Douro regio.

De blend gebruikt voor deze wijn is Touriga Franca, Touriga Nacional en Tinto Cão. Na een manuele selectie, persing en fermentatie, laat men 30% van de wijn gedurende 12 maanden rijpen op Franse en Amerikaanse eiken vaten van 225 tot 300 liter. Dit om meer structuur en evenwicht in de wijn te brengen.

### Soort

Rood fijn

### Bodem en ondergrond

Gravel, Grind

### Druif

Tinta Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional

### Land

Portugal

### Regio

Douro

### Jaargang

2017

### Rijping

Oude vaten

### Vatrijping

12 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Intens kersenrood.

### Geur

In de neus vooral veel zwart fruit (bramen, pruimen), een duidelijke kruidige ondertoon en gerookte toetsen zijn nooit ver weg. In tweede instantie komen zoethout en koffie naar boven, animale indrukken komen nadien ook de kop opsteken.

### Smaak

Strakke, elegante wijn met aanwezige tannines die structuur en body geven aan deze wijn. Een donkere, rijpe, sappige en zwoele wijn. Je proeft de portdruiven, maar dan zonder de zoetheid.



Een zeer verleidelijke wijn met een warm en rondborstig karakter.

## Gastronomie

Om van te genieten bij een BBQ, maar ook bij rund, varken, lam, vederwild, pasta's, ... Kan ook iets frisser geserveerd worden in de zomer om de kruiden te accentueren.

## Lekker bij

BBQ, Exotisch vlees, Kalfsvlees, Kazen, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

## Alcoholgehalte

13.00 %

## Inhoud

750.00 ml/stuk

## Sluiting fles

Kurk

## Minimaal bewaarpotentieel

6 jaar