

Quinta do Cotto Grande Escolha

Catégorie de produit	Vins Rouges
Appellation	Douro (DOC)
Pays	Portugal
Région	Douro
Format	750 ml
Degré d'alcool	14 %
Température de service	17 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

Terroir

Située au cœur de la région viticole du Douro, la Quinta do Côtto dispose de 70 hectares de vignes. Son terroir est le même que celui qui produit les vins de porto. La vigne est cultivée sur une surface schisteuse qui repose sur un sous-sol granitique. Le sol est d'une telle pauvreté en matières organiques, et d'une telle aridité, que peu de plantes arrivent à pousser.

Vinification et vieillissement

Après les vendanges manuelles, le vin entreprend une période de fermentation de 10 jours, avec des remontages fréquents, suivie d'une période de macération de plus de 3 semaines. L'élevage a lieu dans des barriques neuves de chêne portugais de 275 litres pour une période de 15 mois environ.

Caractéristiques

Ce vin, aux tanins élégants, exprime des arômes et des saveurs de fruits et d'épices. Des notes de chocolat en finale et une longue persistance en bouche. Il s'agit d'un grand vin, on le décèle à sa complexité et à sa finesse. Un vin de garde qui se conservera jusqu'à 20 ans dans de bonnes conditions.

Accords mets et vins

Idéal avec une viande rôtie de gibier ou d'agneau.

Code produit

Québec : 13171781

