

## Quinta dos Cozinheiros Lagar 2002

Quinta dos Cozinheiros  
P 3090-769 Marinha das Ondas  
Tel: +351.233 950 155  
Fax: +351.233.959.486

e-mail: [qtacozinheiros@mail.telepac.pt](mailto:qtacozinheiros@mail.telepac.pt)

- Area: 4 ha
- Soil: Argilous sand from Pliocene and clay from Miocene
- Climate: Cool Atlantic
- Grape variety: Baga (70%), Água Santa (15 %), Tinta Roriz (5%), Tinta Pinheira and others
- Age of vines: 50 and 30 years old
- Vineyard management: Skill hand pruning, trimming, training and bunch thinning.
- Foliage Spraying: Integrated Management System
- Harvest: Hand-picking in 12 Kg boxes
- Vinification: Total destemming, fermentation of whole berries in "lagares" with temperature control
- Maturing: 12 months in French Allier oak Malolactic in wood and frequent racking
- Oenologist: Luís Pato
- Viticulturalist: César Almeida
- Resident Oenologist: Ângelo Jesus
- Production: 5.000 bottles
- Gastronomy: Game, pork and ocean fish
- Bottle Age: up to 15 years



QUINTA DOS  
COZINHEIROS  
VINHO REGIONAL  
BEIRAS DA VINDI  
MA DE 2002 CRIADO  
A PARTIR DE UVAS  
DE CASTAS TINTAS C  
OM DESTAQUE PARA  
O POEIRINHO E ÁGUA  
SANTA PLANTADAS E  
M TERRENOS ARENO-AR  
GILOSOS CUIDADOSAME  
NTE COLHIDAS À MÃO VINIF  
ICADAS EM LAGARES TRADICIO  
NAIS ESTAGIADO EM BARRICAS DE  
CARVALHO DE GRÃO FINO TENDO P  
ERMANECIDO UM PERÍODO EM GARRAFA  
DEVENDO SER APRECIADO COM MODERAÇÃO

