

Quinta dos Cozinhos Lagar 2003

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

e-mail: qtacozinhos@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: 8.700 bottles
- Gastronomy: Game, pork and ocean fish
- Bottle Age: up to 15 years



QUINTA DOS
COZINHOS
VINHO REGIONA
L BEIRAS DA VINDI
MA DE 2003 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

