

# QUINTA DA COSTA

**gradual B-side** red | Douro DOC

sub-region | cima-corgo

vintage | **2024**

soils | mica-schist loam soil

altitude | 300 to 450m

vineyards' age | young vines and 40 to 45 years old

vines per Ha | 3000 in *patamares* (steps) of 1 or 2 rows of vines

varietals | touriga nacional, tinta roriz, touriga franca, mourisco e tinta francisca

harvest date | 3th of September

type of harvest | hand picked to 23kg baskets

vinification | spontaneous fermentation of partially destemmed grapes in stainless steel and concrete tanks with native yeasts. 12 months of aging in used French oak barrels.

bottling |

formats 0,75l // 1,5l | 4000 // —

tasting notes |

Alcohol | 12,3%

total acidity | 5,7g tartaric ac./dm<sup>3</sup>

volatile acidity | 0,8g acetic ac./dm<sup>3</sup>

pH | 3,62

residual sugar | <QL\* 0,6 g/dm<sup>3</sup>

energie | 72 Kcal/302 KJ in 100ml

total SO<sub>2</sub> | 88 mg/dm<sup>3</sup>

produced and bottled at | Quinta da Costa do Pinhão  
Soutelinho, Favaios  
5070-277 Alijó, PORTUGAL

[info@quintadacostadopinhao.com](mailto:info@quintadacostadopinhao.com)

**gradual B-side** tinto | Douro DOC

sub-região | cima-corgo

colheita | **2024**

solo | franco de mica xisto

altitude | 300 a 400m

idade das vinhas | vinhas novas e vinhas com idades entre os 40 e 45 anos

plantas por Ha | 3000 em patamares de 1 ou 2 bardos

castas | touriga nacional, tinta roriz, touriga franca, mourisco e tinta francisca

data da vindima | 3 de setembro

tipo de vindima | manual em cestos de 23kg

vinificação | fermentação espontânea com leveduras indígenas das uvas parcialmente desengaçadas em cubas de aço inoxidável e cimento. estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês.

engarrafamento |

garrafas 0,75l // 1,5l | 4000 // —

prova |

álcool | 12,3%

acidez total | 5,7g ác. tartárico/dm<sup>3</sup>

acidez volátil | 0,8g ác. acético/dm<sup>3</sup>

pH | 3,62

açúcar residual | <LQ\* 0,60 g/dm<sup>3</sup>

valor calórico | 72 Kcal/302 KJ por 100ml

SO<sub>2</sub> total | 88 mg/dm<sup>3</sup>

produzido e engarrafado na | Quinta da Costa do Pinhão  
Soutelinho, Favaios  
5070-277 AlijóPORTUGAL

[info@quintadacostadopinhao.com](mailto:info@quintadacostadopinhao.com)

\* below the quantification limit of (...) / menor que o limite de quantificação de (...)