



Ficha técnica:  
**DONA MARIA ADELAIDE VINTAGE / douro / tinto / 2013**  
Denominação de Origem Protegida: DOP – Douro

Este Vintage é a primeira experiência da Quinta do Couquinho na produção de Vinho do Porto. Constitui uma homenagem a Maria Adelaide Melo e Trigo, a principal dinamizadora do projeto que pertence a três irmãos e que já alcançou o reconhecimento nacional e internacional com a sua gama de vinhos de excelência da região do Douro Superior, todos classificados com Denominação de Origem Controlada.

**CASTAS:** Vinhas velhas da propriedade onde predominam as castas Touriga Nacional, Tinta Barroca, Touriga Franca e Sousão.

**VINIFICAÇÃO:** depois de encontrado o equilíbrio perfeito nas uvas, são vindimadas à mão para caixas de 18Kg, de forma a garantir a sua máxima proteção no transporte até à adega. Depois, são parcialmente desengaçadas e esmagadas para um lagar de inox e é feita uma pisa tradicional (com homens e mulheres) durante 4 horas. O processo da pisa repete-se durante toda a fermentação alcoólica até à fortificação com aguardente vínica, que é criteriosamente escolhida pelos enólogos. Depois de lotado com a aguardente, o vinho do Porto repousa em cuba de inox, até ao seu engarrafamento.

**ENGARRAFAMENTO:** Em Setembro de 2015.

**NOTAS DE PROVA:** Cor intensa, densa, quase retinta. Aroma pujante e complexo onde se destacam as notas de esteva, menta e violeta, a dar frescura à fruta preta de amoras, ameixas, cacau e figos. Na boca é cheio, com bons e suaves taninos, sabores e aromas muito equilibrados onde voltam a sobressair os balsâmicos e o chocolate num final muito, muito longo...Um vinho ainda em começo de vida, uma explosão de força e elegância, um hino ao Douro e ao sol.

Para consumir novo. Mantém-se fiel ao perfil que identifica os vinhos da Quinta do Couquinho.

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

Teor alcoólico: 19%

Acidez total: 3,82

Açúcar: 111 g/l açúcar residual

Baumé – 3,6

**ENÓLOGOS:** Victor Rabaçal/João Brito e Cunha

