



Quinta do Couquinho TOURIGA NACIONAL RESERVA / douro /tinto / 2018
Denominação de Origem: DOP – Douro

CASTAS:

Em regime de produção integrada, este Reserva tem na sua origem as melhores uvas da casta Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO:

As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. O blend que deu origem a este vinho, partiu de vinhos que foram fermentados em lagar com pisa a pé e outros que foram vinificados em cubas de fermentação, garantindo desta forma a elegância da casta bem como a intensidade do Terroir da Quinta do Couquinho.

ESTÁGIO:

Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou durante 14 meses em barricas de 1º, 2º e 3º ano, de Carvalho Francês, de 300 e 400 litros.

ENGARRAFAMENTO:

Agosto de 2020

NOTAS DE PROVA:

Cor rubi profundo. Aroma intenso onde ressalta a fruta bem madura. Na boca muito envolvente, poderoso mas equilibrado, com taninos suaves, evidenciam-se com intensidade a fruta, o chocolate e uma sensação de frescura característica da casta. Um vinho que combina elegância e potência de elevado nível, numa harmonia perfeita de identidade de casta única, que se impõe por si. Ideal companhia para pratos de carne de sabor intenso.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Titulo alcoométrico 14,5 (%/v - 20º)

pH 3,59

Acidez Total 5,1 (g/l ácido tartárico)

Acidez Volátil 0,6 (g/l Acido acético)

Lote QCTNR18

Contém Sulfitos

ENÓLOGOS:

Engº Vítor Rabaçal / Engº João Brito e Cunha

