



Quinta do Couquinho RESERVA / douro / tinto / 2017 Denominação de Origem Protegida : DOP – Douro

Castas: Em regime de produção integrada, este Reserva tem na sua origem as melhores uvas das castas tradicionais da região: Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão, provenientes de vinhas velhas.

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. A vinificação foi feita em lagar, com pisa a pé e fermentação em cubas inox, permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas, bem maduras, passassem suavemente para o vinho, com ligeiras remontagens e macerações prolongadas.

Estágio: após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou em barricas de Carvalho Francês, novas e de 2º ano, durante 14 meses.

Engarrafamento: Em Julho de 2019

Notas de Prova: Aromas de amora, mirtilo, framboesa e notas de esteva e violeta. Em boca é cheio, com um final elegante onde marcam presença os frutos silvestres e apontamentos florais com notas de chocolate negro. Um vinho com uma excelente estrutura, perfeita para queijos intensos, enchidos e pratos de caça.

Parâmetros Analíticos:

Titulo alcoométrico. 15(%/v - 20°)

pH. 3,65

Acidez Total.5.2 (g/l ácido tartárico)

Acidez Volátil.0,6 (g/l ácido acético)

Contém Sulfitos.

Lote QCR17

ENÓLOGOS: Victor Rabaçal e João Brito e Cunha

