



Quinta do Couquinho RESERVA / Douro / Tinto / 2017 Denominação de Origem Controlada : DOC – 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, de 1º e de 2º ano, durante 14 meses.

ENGARRAFAMENTO: 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, perfeito 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)

Açucars Totais: 0,8 g/l

Contém Sulfitos

Lote QCR17

ENÓLOGOS: Victor Rabaçal e João Brito e Cunha

