



Quinta do Couquinho GRANDE RESERVA / Douro / Tinto / 2017 Denominação de Origem Controlada : DOC – Douro

CASTAS: Em regime de produção integrada, este Grande 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 14 meses em barricas de Carvalho Francês, novas e de 1º ano

ENGARRAFAMENTO: Em Julho de 2019

NOTAS DE PROVA: A complexidade do blend de castas das vinhas velhas, confere ao vinho uma complexidade que nos leva às sensações de Esteva e mato com uma elegante presença de madeira muito bem integrada. Em boca é cheio, com um final elegante onde marcam presença os frutos silvestres, com um final muito fino, resultado dos taninos muito polidos. Um vinho com uma excelente estrutura, perfeita para carnes vermelhas, enchidos e pratos de caça. Um bom vinho de Guarda.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alcoólico: 15,0 (%v -20°)

pH: 3,76

Acidez Total: 4,9 (g/dm³ ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,7 (g/l ácido acético)

Açúcares Totais: 1,2 g/l

Contém Sulfitos

Lote: QCGR17

ENÓLOGOS: Victor Rabaçal e João Brito e Cunha

