



Quinta do Couquinho TOURIGA NACIONAL ROSÉ / Douro / 2018
Denominación de Origen Controlado: DOC – Douro

VARIEDADES: Touriga Nacional

VINIFICACIÓN: El vino fue hecho exclusivamente con uvas de la variedad Touriga Nacional provenientes de las zonas más altas de Quinta do Couquinho. Las uvas fueron recogidas a mano y colocadas en cajas de 20Kg para preservar su identidad y frescura. Después ser totalmente despalilladas, fueron sometidas a una ligera maceración de la piel, para que prevalezca el carácter de la variedad. Una vez extraído el color necesario, fueron prensados y el proceso de fermentación etílica se llevó a cabo a una temperatura controlada, esto con el fin de conservar todos los aromas y preservar la elegancia y frescura que la añada dio a las uvas.

EMBOTELLADO: Abril 2019

NOTA DE CATA: Color rojo brillante e intenso. En el olfato el vino presenta aromas muy frescos de frutos rojos, donde la frambuesa y las fresas se evidencian. En el paladar es intenso y muy fresco, con un final elegante y seco. Excelente elección para una comida asiática, peces o carnes más grasosas (salmón, lechón) o, simplemente, para acompañar aperitivos en un día de sol. Temperatura de servicio aconsejada entre 10 y 12°C.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Grado Alcohólico 12,0 (%v - 20°)
pH. 3,39
Acidez Total 5,8 g/l (ácido tartárico)
Acidez Volátil 0,2 g/l (ácido acético)
Azúcares Totales: 0,6 g/l
Contiene Sulfitos
Lote QCROSE18

ENÓLOGOS: Victor Rabaçal y João Brito e Cunha

