



**Quinta do Couquinho TOURIGA NACIONAL RESERVA / Douro / Tinto / 2019**  
**Denominación de Origen Controlado: DOC – Douro**

**VARIEDADES:**

En régimen de producción integrado, esta Reserva tiene su origen en las mejores uvas de la variedad Touriga Nacional.

**VINIFICACIÓN:**

Las uvas fueron recogidas a mano, en su punto ideal de maduración, que presentan maduración fuerte, dando lugar a mayores concentraciones aromáticas y polifenólico. La uva se pisó a pie en el molino y luego se trasladó a Cuba Inox, donde tuvo lugar la fermentación alcohólica, permitiendo así que los componentes de calidad presentes en la piel de la uva, muy madura, pasarán suavemente al vino, con ligeros remontados y maceración prolongada.

**ENVEJECIMIENTO:**

Tras la fermentación maloláctica, el vino reposó durante 12 meses en barricas de 1º y 2º año, de Roble Frances, de 300 y 400 litros.

**EMBOTELLADO:**

Mayo de 2021

**NOTA DE CATA:**

Color rubí intenso. Aroma fuerte, donde resaltan la fruta bien madura. En la boca es envolvente, poderoso, pero equilibrado, con taninos suaves, evidencian con intensidad la fruta, el chocolate y guindas. Un vino que combina elegancia y potencia de elevado nivel, en armonía perfecta de identidad de casta única, que se impone por sí misma. Ideal compañía para platillos de carne de sabor intenso.

**PARÁMETROS ANALÍTICOS:**

Grado Alcohólico: 14,0 (%/v - 20º)

pH: 3,57

Acidez Total: 5,6 g/l (ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,5 g/l (ácido acético)

Azúcares Totales: 0,7 g/l

Lote: QCTNR19

Contiene Sulfitos

**ENÓLOGOS:**

Vítor Rabaçal y João Brito e Cunha

