



Quinta do Couquinho RESERVA / Douro / Tinto / 2019

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 das vinhas mais velhas da Quinta do Couquinho.

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 12 meses em barricas de Carvalho Francês, novas, de 1º e 2º ano.

ENGARRAFAMENTO: Em julho de 2021

NOTAS DE PROVA: Aroma cheio e com frescura, com uma elegante presença da casta Touriga Nacional, que integra o lote. A conjugação com a boa madeira de Carvalho Francês realçam notas de baunilha muito suaves e notas de esteva. 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, bom para acompanhar carnes vermelhas, enchidos e pratos de caça.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 14,0 (%/v -20°)

pH: 3,54

Acidez Total: 5,6 (g/dm³ ácido tartárico)

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

Açúcares Totais: 0,7 g/l

Contém Sulfitos

Lote: QCR19

ENÓLOGOS: Victor Rabaçal e João Brito e Cunha

