



COUQUINHO SUPERIOR COLHEITA / Douro / Branco / 2020 Denominación de Origen Controlado: DOC – Douro

VARIETADES: Viosinho, Rabigato y Gouveio

VINIFICACIÓN: Las uvas se vendimian a mano, en su punto ideal de maduración, pretendiendo que presenten una maduración equilibrada, conduciendo mayores concentraciones aromáticas.

ENVEJECIMIENTO: 20% del lote se fermentó parcialmente en barricas de roble francés, aumentando la riqueza y complejidad del vino.

EMBOTELLADO: Mayo de 2021.

NOTA DE CATA: Con un color cítrico, el vino muestra inicialmente buenas notas florales, cítricas y un leve tropical, evolucionando posteriormente para notas de mineralidad. En la boca, se muestra fresco, con buen carácter frutal y volumen persistente, que finaliza con una agradable sensación de untuosidad. En general es elegante y bien estructurado, revelando tener una buena aptitud gastronómica, especialmente para mariscos, guisos de pescado o un curry asiático, así como pescados cocidos y carnes blancas. Temperatura de servicio recomendada entre 8 y 10°C.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Grado Alcohólico: 12,0 (%/v - 20º)

pH: 3,00

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

Acidez Volátil: 0,3 g/l (ácido acético)

Azúcares Totales: 0,6 g/l

Contiene Sulfitos

Lote QCB20

ENÓLOGOS: Victor Rabaçal y João Brito e Cunha

