



Quinta do Couquinho TOURIGA NACIONAL ROSÉ / Douro / 2018
Denominação de Origem Controlada: DOC – Douro

CASTAS: Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO: O vinho foi feito exclusivamente com uvas da casta touriga nacional provenientes das zonas mais altas da quinta do Couquinho. As uvas foram vindimadas à mão e colocadas em caixas de 20 Kg para preservar a sua identidade e frescura. Depois de totalmente desengaçadas, foram submetidas a uma leve maceração pelicular com o intuito de prevalecer o carácter da casta. Extraída a cor necessária, as massas foram prensadas e decorreu o processo de fermentação alcoólica a uma temperatura controlada, por forma a preservar todos os aromas da casta e a preservar a elegância e frescura que o ano vitícola concedeu às uvas.

ENGARRAFAMENTO: Abril de 2019

NOTAS DE PROVA: Cor vermelha brilhante e intensa. No nariz o vinho apresenta aromas muito frescos de frutos vermelhos onde a framboesa e o morango se evidenciam. Na boca é intenso e muito fresco, com um final elegante e seco. Excelente escolha para comida asiática, peixes ou carnes mais gordas (salmão, leitão) ou, simplesmente, para acompanhar uns aperitivos num dia de sol. Temperatura de serviço aconselhada entre os 10 e 12°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Título alcoolométrico 12,0 (%/v - 20°)

pH. 3,39

Acidez Total 5,8 g/l (ácido tartárico)

Acidez Volátil 0,2 g/l (ácido acético)

Açúcares Totais: 0,6 g/l

Contém Sulfitos

Lote QCROSE18

ENÓLOGOS: Victor Rabaçal e João Brito e Cunha

