Quinta do Couquinho TOURIGA NACIONAL 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 da casta Touriga Nacional.

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. As uvas foram pisadas a pé em lagar e seguidamente transferidas para cuba inox, onde decorreu a fermentação alcoólica 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 durante 12 meses em barricas de 1º e 2º ano, de Carvalho Francês, de 300 e 400 litros.

ENGARRAFAMENTO:

Maio de 2021

NOTAS DE PROVA:

Cor rubi profundo. Aroma intenso onde ressalta a fruta bem madura. Na boca muito envolvente, poderoso mas equilibrado, com taninos suaves, evidenciam-se com intensidade a fruta, o chocolate e a ginja. Um vinho que combina elegância e potência de elevado nível, numa harmonia perfeita de identidade de casta única, que se impõe por si. Ideal companhia para pratos de carne de sabor intenso.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Título Alcoométrico: 14 (%/v - 20º)
pH: 3,57
Acidez Total: 5,6 g/l (acído tartárico)
Acidez Volátil: 0,5 g/l (acído acético)
Açúcares Totais: 0,7 g/l
Contém Sulfitos
Lote: QCTNR19

ENÓLOGOS:

Vítor Rabaçal e João Brito e Cunha