



COUQUINHO 1º ENSAIO RESERVA / DOURO / BLANCO / 2020

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADO: DOC – DOURO

VARIEDADES: VIOSINHO, RABIGATO Y GOUVEIO.

VINIFICACIÓN: UVAS DE LAS ZONAS DE PINHAL DO DOURO Y PINHAL DO NORTE, CUYAS ALTITUDES MEDIAS RONDAN LOS 600 METROS. LA UVA FUE VENDIMIADA A MANO, EN SU PUNTO IDEAL DE MADURACIÓN, LO QUE PERMITIÓ UNA MAYOR CONCENTRACIÓN AROMÁTICA, Y POSTERIORMENTE FUE TRANSPORTADA EN CAJAS DE 22 KG. TRAS UN DESPALILLADO TOTAL, SE ESTRUJÓ SUAVEMENTE Y LUEGO SE PASÓ A DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE DONDE SE REALIZÓ LA FERMENTACIÓN A BAJAS TEMPERATURAS, CON EL FIN DE PRESERVAR EL CARÁCTER VARIETAL DE LAS VARIEDADES DE UVA.

ENVEJECIMIENTO: EL LOTE ENVEJECIÓ DURANTE 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.

EMBOTELLADO: MAYO 2021

NOTA DE CATA: FUERTE COLOR AMARILLO LIMÓN. EN NARIZ TIENE LIGERAS NOTAS CÍTRICAS DE LIMÓN CON UN TOQUE AHUMADO DE MADERA TOSTADA, Y LIGERAS SENSACIONES DE VAINILLA Y MANTEQUILLA DEBIDO A SU PASO POR BARRICA. EN BOCA, SU ACIDEZ TRANSMITE FRESCURA, MINERALIDAD, CON UN BUEN CARÁCTER FRUTAL ASOCIADO A UN VOLUMEN DE BOCA REDONDO Y UNTUOSO, CON UN FINAL CRUJIENTE. EN GENERAL, ES ELEGANTE Y BIEN ESTRUCTURADO, REVELANDO UNA INTENSIDAD ALTA Y UN FINAL LARGO Y PERSISTENTE.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

GRADO ALCOHÓLICO: 12,0 (%/V -20º)

PH: 3,44

ACIDEZ TOTAL: 5,6 (G/L ÁCIDO TARTÁRICO)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,2 (G/L ÁCIDO ACÉTICO)

AZUCARES TOTALES: 0,6 G/L

CONTIENE SULFITOS

LOTE: QCBR20

ENÓLOGO: VICTOR RABAÇAL

