



COUQUINHO 1º ENSAIO RESERVA / DOURO / BRANCO / 2020

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA: DOC – DOURO

CASTAS: VIOSINHO, RABIGATO E GOUVEIO.

VINIFICAÇÃO: UVAS PROVENIENTES DAS ZONAS DO PINHAL DO DOURO E PINHAL DO NORTE, CUJAS ALTITUDES MÉDIAS SITUAM-SE NA COTA DOS 600 METROS. AS UVAS FORAM VINDIMADAS À MÃO, NO SEU PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO, CONDUZINDO A MAIORES CONCENTRAÇÕES AROMÁTICAS E, POSTERIORMENTE, FORAM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE 22 KG. APÓS UM DESENGACE TOTAL, PROCEDEU-SE A UMA Prensagem suave e seguidamente foi transferido para cubas em aço inox onde ocorreu a fermentação a baixas temperaturas, de forma a preservar o carácter varietal das castas.

ESTÁGIO: O LOTE ESTAGIOU DURANTE 6 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.

ENGARRAFAMENTO: MAIO DE 2021

NOTAS DE PROVA: COR AMARELO LIMÃO PROFUNDO. NO NARIZ APRESENTA LIGEIRAS NOTAS CÍTRICAS DE LIMÃO COM UM TOQUE FUMADO DE MADEIRA TOSTADA, E LIGEIRAS SENSações DE BAUNILHA E MANTEIGA DEVIDO AO SEU ESTÁGIO EM BARRICA. NA BOCA, A SUA ACIDEZ TRANSMITE FRESCURA, MINERALIDADE, COM UM BOM CARÁCTER DE FRUTA ASSOCIADA A UM VOLUME DE BOCA REDONDO E UNTUOSO, COM UM TOQUE FINAL CROCANTE. NO CONJUNTO É ELEGANTE E BEM ESTRUTURADO, REVELANDO UMA INTENSIDADE ELEVADA E UM FINAL LONGO E PERSISTENTE.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

TEOR ALCOÓLICO: 12,0 (%/V -20º)

PH: 3,44

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

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

AÇÚCARES TOTAIS: 0,6 G/L

CONTÉM SULFITOS

LOTE: QCBR20

ENÓLOGO: VICTOR RABAÇAL

