



## QUINTA DO COUQUINHO UNIUS RESERVA / DOURO / TINTO / 2020

### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA: DOC – DOURO

**CASTAS:** EM REGIME DE PRODUÇÃO INTEGRADA, ESTE RESERVA TEM NA SUA ORIGEM AS MELHORES UVAS DAS CASTAS TRADICIONAIS DA REGIÃO: TINTO CÃO E TOURIGA NACIONAL, PROVENIENTES DAS VINHAS MAIS VELHAS DA QUINTA DO COUQUINHO.

**VINIFICAÇÃO:** VINIFICAÇÃO FEITA EM LAGAR, COM PISA A PÉ, PARA PERMITIR UMA MAIOR EXTRACÇÃO POLIFENÓLICA E UMA MACERAÇÃO DAS UVAS MAIS HOMOGÊNEA E EFICIENTE, PERMITINDO ASSIM QUE OS CONSTITUINTES PRESENTES NAS SUAS PELÍCULAS PASSEM, SUAVEMENTE, PARA O VINHO. ESTE PROCESSO DE MACERAÇÃO É REPETIDO, AO LONGO DA FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA, PARA MAXIMIZAR TODO O POTENCIAL DAS VINHAS VELHAS, SEMPRE A TEMPERATURAS CONTROLADAS.

**ESTÁGIO:** APÓS A FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA, O VINHO ESTAGIOU 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS, NOVAS E DE 1º ANO.

**ENGARRAFAMENTO:** FEVEREIRO DE 2023

**NOTAS DE PROVA:** COR PÚRPURA PROFUNDA. AROMA FLORAL DE VIOLETA, CONJUGADO COM FRUTA VERMELHA E PRETA, TERMINANDO COM A CONJUGAÇÃO DE NOTAS DE FUMO, CACAU E FRUTOS SECOS, DEVIDO AO SEU ESTÁGIO EM CARVALHO FRANCÊS. EM BOCA É CHEIO E VOLUMOSO, COM TANINOS PERSISTENTES, MAS NÃO AGRESSIVOS, TERMINANDO COM UM FINAL ELEGANTE E LONGO SOBRESSAINDO AS NOTAS DE MADEIRA TOSTADA, FUMO E FRUTA PRETA MADURA. UM VINHO COM UMA EXCELENTE ESTRUTURA, QUE PODE SER BEBIDO JÁ, MAS COM UM GRANDE POTENCIAL PARA ENVELHECIMENTO.

### **PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

TEORALCOÓLICO: 15 (%/V -20º)

pH: 3,59

ACIDEZ TOTAL: 6,0 (G/L ÁCIDO TARTÁRICO)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,7 (G/L ÁCIDO ACÉTICO)

AÇÚCARES TOTAIS: 1,84 G/L

CONTÉM SULFITOS

LOTE: QCRTR20

**ENÓLOGO:** VICTOR RABAÇAL