## QUINTA DO COUQUINHO 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: Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão, 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 homogénea 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:** Novembro de 2022

**NOTAS DE PROVA:** Cor púrpura profunda. Aroma intenso e floral de violeta, conjugado com fruta vermelha e preta, terminando com a conjugação de baunilha suave e notas de fumo e algum cacau devido ao seu estágio em Carvalho Francês. Em boca é cheio e volumoso, com taninos persistentes, terminando com um final elegante e longo onde marcam presença os frutos silvestres e apontamentos de bergamota com notas de chocolate negro. Um vinho com uma excelente estrutura, que pode ser bebido já mas com um grande potencial para envelhecimento.

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:**
Teor alcoólico: 15 (%/v -20º)
pH: 3,60
Acidez Total: 6,1 (g/l Ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0,8 (g/l Ácido acético)
Açúcares Totais: 1,77 g/l
Contém Sulfitos
Lote: QCR20

**ENÓLOGO:** Victor Rabaçal