



Quinta do Couquinho GRANDE RESERVA / Douro / Tinto / 2017

Denominación de Origen Controlado: DOC – Douro

VARIEDADES: En régimen de producción integrado, esta Grande Reserva tiene su origen en las mejores uvas de variedades tradicionales de la región: Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão, provenientes de los viñedos más viejos.

VINIFICACION: Las uvas fueron recogidas a mano, en su punto ideal de maduración, que presentan un punto de maduración fuerte, con mayores concentraciones aromáticas y polifenólicas. La vinificación fue hecha en molino, con pisado en cubos de acero inoxidable, permitiendo así que los componentes de calidad presentes en la piel de la uva, muy madura, pasarán suavemente al vino, con ligeros remontados y maceración prolongada.

ENVEJECIMIENTO: Tras la fermentación maloláctica, el vino envejece en barricas de roble francés, nuevas y de 1º año, durante 14 meses.

EMBOTELLADO: julio 2019

NOTA DE CATA: La complejidad del coupage de cepas viejas confiere al vino una complejidad que nos traslada a sensaciones de jaras y arbustos con una elegante presencia de madera debidamente integrada. En boca es amplio, con un final elegante donde están presentes las frutas silvestres y un final muy fino como resultado de taninos de gran calidad. Un vino de excelente estructura, perfecto para carnes rojas, embutidos y caza. Un buen vino para conservar.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Grado Alcohólico: 15,0 (%v -20°)

pH: 3,76

Acidez Total: 4,9 (g/dm³ ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,7 (g/l ácido acético)

Azúcares Totales: 1,2 g/l

Contiene Sulfitos

Lote: QCGR17

ENÓLOGOS: Victor Rabaçal y João Brito e Cunha

