



## Quinta do Couquinho RESERVA / Douro / Tinto / 2018

Denominación de Origen Controlado: DOC – Douro

**VARIEDADES:** En régimen de producción integrada, esta 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.

**VINIFICACIÓN:** 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 12 meses.

**EMBOTELLADO:** agosto 2020

**NOTA DE CATA:** Aroma cálido y pleno, con elegante presencia de la variedad de uva Touriga Nacional, que forma parte del lote. El vino en una buena barrica de roble francés realza el arándano y las notas de jara. En boca es amplio, con un final elegante donde se perciben frutas silvestres y notas florales con chocolate amargo. Un vino con una excelente estructura, perfecto para quesos intensos, embutidos y platos de caza.

### PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Grado Alcohólico: 14,5 (%/v - 20º)

pH: 3,63

Acidez Total: 5.5 g/l (ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,6 g/l (ácido acético)

Azúcares Totales: 1,0 g/l

Contiene Sulfitos

Lote QCR18

**ENÓLOGOS:** Victor Rabaçal y João Brito e Cunha

