



Quinta do Couquinho ADEODATO RESERVA / Douro / Tinto / 2016 Denominação de Origem Controlada: DOC – Douro

CASTAS: Em regime de produção integrada, este Reserva tem na sua origem as melhores uvas da casta Sousão, provenientes de vinhas velhas da Quinta do Couquinho.

VINIFICAÇÃO: As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. A vinificação foi feita em lagar, com pisa a pé e fermentação em cubas inox, permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas, bem maduras, passassem suavemente para o vinho, com ligeiras remontagens e macerações prolongadas.

ESTÁGIO: Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou 14 meses em barricas de Carvalho Francês, novas e de 1º ano

ENGARRAFAMENTO: Julho de 2018

NOTAS DE PROVA: O aroma oferece magníficas notas de fruta preta madura, com ligeiro toque vegetal característico do Sousão. Na boca, com um bom volume e uma acidez muito elegante e macia confirma a madeira muito bem integrada.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 14,5 (%/v -20°)

pH: 3,61

Acidez Total: 4,8 (g/dm³ ácido tartárico)

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

Açúcares Totais: 0,8 g/l

Contém Sulfitos

Lote: QCSS16

ENÓLOGOS: Victor Rabaçal e João Brito e Cunha

