



## **COUQUINHO SUPERIOR COLHEITA / Douro / Branco / 2020** **Denominação de Origem Controlada: DOC – Douro**

**CASTAS:** Viosinho, Rabigato e Gouveio

**VINIFICAÇÃO:** As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação equilibrada, conduzindo a maiores concentrações aromáticas.

**ESTÁGIO:** 20% do lote fermentou parcialmente em barricas de carvalho francês, aumentando a riqueza e complexidade do vinho.

**ENGARRAFAMENTO:** Maio de 2021

**NOTAS DE PROVA:** Com uma cor citrina, o vinho mostra inicialmente boas notas florais, cítricas e um leve tropical, evoluindo posteriormente para notas de mineralidade. Na boca, mostra-se fresco, com um bom carácter de fruta e um persistente volume, que termina com uma sensação de untuosidade agradável. No conjunto é elegante e bem estruturado, revelando ter uma boa aptidão gastronómica, particularmente para marisco, caldeirada de peixe ou um caril asiático bem como no acompanhamento de peixes cozinhados e carnes brancas. Temperatura de serviço aconselhada entre 8 e 10°C.

### **PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

Título Alcoométrico: 12,0 (%/v - 20º)

pH: 3,00

Acidez Total: 6,5 g/l (ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,3 g/l (ácido acético)

Açúcares Totais: 0,6 g/l

Contém Sulfitos

Lote QCB20

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

