



QUINTA DO COUQUINHO UNIUS RESERVA / DOURO / TINTO / 2020

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: TINTO CÃO Y TOURIGA, PROVENIENTES DE LOS VIÑEDOS MÁS VIEJOS DE LA QUINTA DE COUQUINHO.

VINIFICACIÓN: LA VINIFICACIÓN SE REALIZÓ EN UN LAGAR, CON PISADO DE PIE, PARA PERMITIR UNA MAYOR EXTRACCIÓN POLIFENÓLICA Y UNA MACERACIÓN MÁS HOMOGÉNEA Y EFICAZ DE LA UVA, PERMITIENDO ASÍ UN SUAVE PASO AL VINO DE LOS COMPONENTES PRESENTES EN SUS HOLLEJOS. ESTE PROCESO DE MACERACIÓN SE REPITE, A LO LARGO DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA, PARA MAXIMIZAR TODO EL POTENCIAL DE LAS VIÑAS VIEJAS, SIEMPRE A TEMPERATURA CONTROLADA.

ENVEJECIMIENTO: APÓS A FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA, O VINHO ESTAGIOU 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS, NOVAS E DE 1º ANO.

EMBOTELLADO: FEBRERO 2023

NOTA DE CATA: COLOR MORADO INTENSO. AROMA INTENSO Y FLORAL DE VIOLETA, COMBINADO CON FRUTAS ROJAS Y NEGRAS, FINALIZANDO CON LA COMBINACIÓN DE NOTAS DE HUMO, CACAO Y FRUTOS SECOS DEBIDO A SU CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÊS. EN BOCA ES PLENO Y VOLUMINOSO, CON TANINOS PERSISTENTES, CON FINAL ELEGANTE Y LARGO DONDE ESTÁN PRESENTES NOTAS DE MADERA TOSTADA, HUMO Y FRUTA NEGRA MADURA. UN VINO CON UNA ESTRUCTURA EXCELENTE, QUE SE PUEDE BEBER AHORA, PERO CON GRAN POTENCIAL DE AÑEJAMIENTO.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

GRADO ALCOHÓLICO: 15 (%/V -20º)

PH: 3,59

ACIDEZ VOLÁTIL: 6,0 (G/L ÁCIDO TARTÁRICO)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,7 (G/L ÁCIDO ACÉTICO)

AZÚCARES TOTALES: 1,84 G/L

CONTIENE SULFITOS

LOTE: QCRTR20

ENÓLOGO: VICTOR RABAÇAL