



## QC GRANDE RESERVA / DOURO / TINTO / 2019

### **DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADO: DOC – DOURO**

**VARIEDADES:** EN RÉGIMEN DE PRODUCCIÓN INTEGRADO, ESTE GRANDE RESERVA TIENE SU ORIGEN EN LAS MEJORES UVAS DE LAS VARIEDADES TRADICIONALES DE LA REGIÓN: TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA Y SOUSÃO, PROVENIENTES DE LOS VIÑEDOS MÁS VIEJOS EN QUINTA DO COUQUINHO.

**VINIFICACIÓN:** LAS UVAS FUERON RECOGIDAS LAS UVAS FUERON RECOGIDAS A MANO, EN SU PUNTO IDEAL DE MADURACIÓN, CON MAYORES CONCENTRACIONES AROMÁTICAS Y POLIFENÓLICAS. LA VINIFICACIÓN FUE HECHA EN MOLINO, CON PISADO, PARA UNA MAYOR EXTRACCIÓN Y MACERACIÓN DE LA UVA, PERMITIENDO ASÍ QUE LOS COMPONENTES DE CALIDAD PRESENTES EN LA PIEL DE LA UVA PASARÁN SUAVEMENTE AL VINO. POSTERIORMENTE EL MOSTO SE TRASLADA A DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE, DONDE SE REALIZAN LIGEROS REMONTADOS Y UNA MACERACIÓN PROLONGADA A TEMPERATURAS REVISADO.

**ENVEJECIMIENTO:** TRAS LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA, EL VINO ENVEJECE EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, NUEVAS E DE 1º AÑO, DURANTE 12 MESES.

**EMBOTELLADO:** FEBRERO DE 2022

**NOTA DE CATA:** COLOR RUBÍ PROFUNDO. EN NARIZ, LA COMPLEJIDAD DEL COUPAGE DE VARIEDADES DE UVA PROCEDENTES DE VIÑAS VIEJAS TRANSMITE UNA MARCADA INTENSIDAD INICIAL DE JARA, CON NOTAS DE FRUTOS ROJOS COMO CEREZA, FRESA Y COMPOTA DE FRUTOS NEGROS DE CIRUELAS Y GROSELLAS, FINALIZANDO CON NOTAS DE MADERA Y SENSACIONES TOSTADAS, DE CAFÉ Y HUMO. EN BOCA ES VOLUMINOSO, CON TANINOS PRESENTES PERO PULIDOS, DE GRAN PERSISTENCIA, DONDE ESTÁN PRESENTES FRUTAS SILVESTRES Y NOTAS DE CAFÉ Y CACAO, CON UN FINAL LARGO Y DE INTENSIDAD PRONUNCIADA. UN VINO QUE SE PUEDE BEBER AHORA, PERO CON UN GRAN POTENCIAL DE CONSERVACIÓN.

### **PARÁMETROS ANALÍTICOS:**

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 (%/V -20°)

pH: 3,52

ACIDEZ TOTAL: 5,7 (G/L ÁCIDO TARTÁRICO)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,5 (G/L ÁCIDO ACÉTICO)

AZÚCARES TOTALES: 0,6 G/L

CONTIENE SULFITOS

LOTE: QCGR19

**ENÓLOGO:** VICTOR RABAÇAL

