



## QC GRANDE RESERVA / DOURO / TINTO / 2019

### **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA: DOC – DOURO**

**CASTAS:** EM REGIME DE PRODUÇÃO INTEGRADA, ESTE VINHO TEM NA SUA ORIGEM AS MELHORES UVAS DAS CASTAS TRADICIONAIS DA REGIÃO: TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO, PROVENIENTES DE VINHAS VELHAS.

**VINIFICAÇÃO:** AS UVAS FORAM VINDIMADAS À MÃO, NO SEU PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO, PROCURANDO MAIORES CONCENTRAÇÕES AROMÁTICAS E POLIFENÓLICAS. A VINIFICAÇÃO FOI FEITA EM LAGAR, COM PISA A PÉ, PARA UMA MAIOR EXTRACÇÃO E MACERAÇÃO DAS UVAS PERMITINDO ASSIM QUE OS CONSTITUINTES DE QUALIDADE PRESENTES NAS SUAS PELÍCULAS, PASSASSEM SUAVEMENTE PARA O VINHO. POSTERIORMENTE, O MOSTO É TRANSFERIDO PARA CUBAS DE INOX, ONDE SÃO EFECTUADAS LIGEIRAS REMONTAGENS E MACERAÇÕES PROLONGADAS A TEMPERATURAS CONTROLADAS.

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

**ENGARRAFAMENTO:** FEVEREIRO DE 2022

**NOTAS DE PROVA:** COR RUBI PROFUNDA. NO NARIZ, A COMPLEXIDADE DO BLEND DE CASTAS DAS VINHAS VELHAS, TRANSMITE UMA INTENSIDADE PRONUNCIADA INICIAL DE ESTEVA, COM NOTAS DE FRUTA VERMELHA COMO CEREJA, MORANGO E FRUTA PRETA COM POTADA DE AMEIXAS E GROSELHA, TERMINANDO COM NOTAS DE MADEIRA TOSTADA E SENSações DE CAFÉ E FUMO. EM BOCA É VOLUMOSO, COM TANINOS PRESENTES, MAS POLIDOS, DE GRANDE PERSISTÊNCIA, ONDE MARCAM PRESENÇA OS FRUTOS SILVESTRES E AS NOTAS DE CAFÉ E CACAU, COM UM FINAL LONGO E UMA INTENSIDADE PRONUNCIADA. UM VINHO QUE PODERÁ SER BEBIDO AGORA, MAS COM UM GRANDE POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO.

### **PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

TEORALCOÓLICO: 14,5 (%/V -20º)

PH: 3,52

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

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

AÇÚCARES TOTAIS: 0,6 G/L

CONTÉM SULFITOS

LOTE: QCGR19

**ENÓLOGO:** VICTOR RABAÇAL

