



## COUQUINHO COLHEITA / DOURO / BRANCO / 2023

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

**CASTAS:** RABIGATO, VIOSINHO E GOUVEIO.

**VINIFICAÇÃO:** AS UVAS FORAM VINDIMADAS À MÃO, NO SEU PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO, CONDUZINDO A MAIORES CONCENTRAÇÕES AROMÁTICAS.

**ESTÁGIO:** 30% DO LOTE FERMENTOU EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS DURANTE 6 MESES, AUMENTANDO A RIQUEZA E COMPLEXIDADE DO VINHO.

**ENGARRAFAMENTO:** JULHO DE 2024

**NOTAS DE PROVA:** COR AMARELO LIMÃO MÉDIO. NO NARIZ APRESENTA LIGEIRAS NOTAS CÍTRICAS DE LIMÃO E LARANJA ASSOCIADAS A ALGUMA MINERALIDADE, TERMINANDO COM UM TOQUE TROPICAL DE ABACAXI. NA BOCA, A SUA ELEVADA ACIDEZ TRANSMITE MUITA FRESCURA, COM AS NOTAS CÍTRICAS A DESTACAREM-SE, UM BOM CARÁCTER DE FRUTA TROPICAL ASSOCIADA A UMA SENSACÃO DE UNTUOSIDADE E ALGUMA TOSTA AGRADÁVEL DERIVADA DO SEU ESTÁGIO EM BARRICA. NO CONJUNTO É ELEGANTE E BEM ESTRUTURADO, REVELANDO UMA INTENSIDADE ELEVADA E UM FINAL LONGO.

### **PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

TEORALCOÓLICO: 11,5 (%/V -20°)

PH: 3,38

ACIDEZ TOTAL: 6,2 (G/L ÁCIDO TARTÁRICO)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,21 (G/L ÁCIDO ACÉTICO)

AÇÚCARES TOTAIS: 0,6 G/L

CONTÉM SULFITOS

LOTE: QCCB23

**ENÓLOGO:** VICTOR RABAÇAL