



QUINTA DO COUQUINHO COLHEITA / DOURO / TINTO / 2023

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADO: DOC – DOURO

VARIEDADES: EN RÉGIMEN DE PRODUCCIÓN INTEGRADO, ESTE VINO TIENE EN SU ORIGEN LAS MEJORES UVAS DE LAS VARIEDADES TRADICIONALES DE LA REGIÓN: TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA Y SOUSÃO.

VINIFICACIÓN: LAS UVAS SE RECOLECTAN A MANO, EN SU PUNTO IDEAL DE MADURACIÓN, BUSCANDO UNA MADURACIÓN VIGOROSA CON EL OBJETIVO DE MAYORES CONCENTRACIONES AROMÁTICAS Y POLIFENÓLICAS. LA VINIFICACIÓN SE REALIZÓ EN CUBOS DE ACERO INOXIDABLE, PERMITIENDO ASÍ QUE LOS COMPONENTES DE CALIDAD PRESENTES EN LOS HOLLEJOS DE LAS UVAS MADURAS PASARAN SUAVEMENTE AL VINO, CON LIGEROS REMONTADOS Y MACERACIÓN PROLONGADA.

ENVEJECIMIENTO: TRAS LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA, EL VINO ENVEJECE EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVOS, DE 1º, DE 2º Y DE 3º AÑO, DURANTE 12 MESES.

EMBOTELLADO: JULIO 2025

NOTA DE CATA: COLOR MORADO INTENSO, NOTAS FLORALES DE VIOLETAS CON PREDOMINIO DE AROMAS DE FRUTA ROJA (FRESA Y CEREZA) TERMINANDO CON LIGERAS SENSACIONES DE CAFÉ, CACAO Y MADERA TOSTADA, DEBIDO A SU CRIANZA EN BARRICA. EN BOCA, LOS TANINOS ESTÁN BIEN PRESENTES, AUNQUE REDONDOS, CON UNA ACIDEZ ELEGANTE QUE LE APORTA UN FRESCOR IMPACTANTE, COMPLEMENTADO CON LA CARACTERÍSTICA MINERALIDAD DEL DUERO, CON FINAL VOLUMINOSO, PERSISTENTE Y ENVOLVENTE.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

GRADO ALCOHÓLICO: 14,0 (%/V -20º)

PH: 3,72

ACIDEZ TOTAL: 5,3 (G/L ÁCIDO TARTÁRICO)

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

AZÚCARES TOTALES: 0,96 G/L

CONTIENE SULFITOS

LOTE: QCC23

ENÓLOGO: VICTOR RABAÇAL