



QUINTA DO COUQUINHO COLHEITA / DOURO / TINTO / 2023

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.

VINIFICAÇÃO: AS UVAS FORAM VINDIMADAS À MÃO, NO SEU PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO, PRETENDENDO-SE UMA MATURAÇÃO PUJANTE COM O OBJECTIVO FINAL DE MAIORES CONCENTRAÇÕES AROMÁTICAS E POLIFENÓLICAS. A VINIFICAÇÃO FOI FEITA EM CUBAS INOX, PERMITINDO ASSIM QUE OS CONSTITUINTES DE QUALIDADE PRESENTES NAS PELÍCULAS DAS UVAS BEM MADURAS PASSASSEM, SUAVEMENTE, PARA O VINHO COM LIGEIRAS REMONTAGENS E MACERAÇÕES PROLONGADAS.

ESTÁGIO: APÓS A FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA, O VINHO ESTAGIOU 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS, NOVAS, DE 1º, 2º E 3º ANO.

ENGARRAFAMENTO: JULHO DE 2025

NOTAS DE PROVA: COR PÚRPURA PROFUNDA, NOTAS FLORAIS DE VIOLETAS COM PREDOMINÂNCIA DE AROMAS DE FRUTA VERMELHA (MORANGO E CEREJA) TERMINANDO COM LIGEIRAS SENSações DE CAFÉ, CACAU E MADEIRA TOSTADA, DEVIDO AO SEU ESTÁGIO EM BARRICA. NA BOCA, TANINOS BEM PRESENTES, MAS REDONDOS, COM UMA ACIDEZ ELEGANTE QUE LHE CONFERE UMA FRESCURA IMPACTANTE, COMPLEMENTADO PELA MINERALIDADE CARACTERÍSTICA DO DOURO, TERMINANDO NUM FINAL DE BOCA VOLUMOSO, PERSISTENTE E ENVOLVENTE.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

TEORALCOÓLICO: 14,0 (%/V -20°)

PH: 3,72

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

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

AÇÚCARES TOTAIS: 0,96 G/L

CONTÉM SULFITOS

LOTE: QCC23

ENÓLOGO: VICTOR RABAÇAL