



QC ADEODATO RESERVA / DOURO / TINTO / 2021

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADO: DOC – DOURO

VARIEDADES: EN RÉGIMEN DE PRODUCCIÓN INTEGRADO, ESTE RESERVA TIENE SU ORIGEN EN LAS MEJORES UVAS DE LA VARIEDAD SOUSÃO, PROVENIENTES DE LOS VIÑEDOS 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: JULIO DE 2024

NOTA DE CATA: COLOR RUBÍ PROFUNDO. EN NARIZ DESTACAN MAGNÍFICAS NOTAS DE FRUTA NEGRA MADURA, CON UN LIGERO TOQUE VEGETAL CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD SOUSÃO, ASOCIADO A LIGEROS TOQUES AHUMADOS PROCEDENTES DE LA CRIANZA EN BARRICA. EN BOCA ES VOLUMINOSO, CON TANINOS FIRMES Y UNA ACIDEZ VIBRANTE MUY ELEGANTE. LIGERAS NOTAS DE CHOCOLATE Y CAFÉ, ASOCIADAS A FRUTAS NEGRAS DE CIRUELAS Y GROSELLAS QUE LE CONFIEREN UNA HERMOSA PERSISTENCIA Y UN FINAL LARGO.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 (%/V -20°)

PH: 3,55

ACIDEZ TOTAL: 5,8 (G/L ÁCIDO TARTÁRICO)

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

AZÚCARES TOTALES: 1,0 G/L

CONTIENE SULFITOS

LOTE: QCAD21

ENÓLOGO: VICTOR RABAÇAL