



QC ADEODATO RESERVA / DOURO / TINTO / 2021

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA: DOC – DOURO

CASTAS: EM REGIME DE PRODUÇÃO INTEGRADA, ESTE RESERVA TEM NA SUA ORIGEM AS MELHORES UVAS DA CASTA SOUSÃO, PROVENIENTES DE VINHAS VELHAS DA QUINTA DO COUQUINHO.

VINIFICAÇÃO: AS UVAS FORAM VINDIMADAS À MÃO, NO SEU PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO, CONDUZINDO A 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: JULHO DE 2024

NOTAS DE PROVA: COR RUBI PROFUNDA. NO NARIZ SOBRESSAEM MAGNÍFICAS NOTAS DE FRUTA PRETA MADURA, COM LIGEIRO TOQUE VEGETAL CARACTERÍSTICO DO SOUSÃO, ASSOCIADOS A LIGEIROS TOQUES FUMADOS DO ESTÁGIO EM BARRICA. NA BOCA, É VOLUMOSO, COM TANINOS FIRMES E UMA ACIDEZ VIBRANTE MUITO ELEGANTE. LIGEIRAS NOTAS DE CHOCOLATE E CAFÉ, ASSOCIADAS A FRUTA PRETA DE AMEIXAS E GROSELHA QUE LHE TRANSMITEM UMA BELA PERSISTÊNCIA E UM FINAL DE BOCA LONGO.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

TEORALCOÓLICO: 14,5 (%/V -20°)

PH: 3,55

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

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

AÇÚCARES TOTAIS: 1,0 G/L

CONTÉM SULFITOS

LOTE: QCADE21

ENÓLOGO: VICTOR RABAÇAL