



QUINTA DO COUQUINHO RESERVA / DOURO / TINTO / 2023

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADO: DOC – DOURO

VARIEDADES: EN RÉGIMEN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA, ESTA RESERVA TIENE SU ORIGEN EN LAS MEJORES UVAS DE VARIEDADES TRADICIONALES DE LA REGIÓN: TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA Y SOUSÃO, PROVENIENTES DE LOS VIÑEDOS MÁS VIEJOS DE LA QUINTA DE COUQUINHO.

VINIFICACIÓN: LA VINIFICACIÓN SE REALIZÓ EN UN LAGAR, CON PISADO DE PIE, PARA PERMITIR UNA MAYOR EXTRACCIÓN POLIFENÓLICA Y UNA MACERACIÓN MÁS HOMOGÉNEA Y EFICAZ DE LA UVA, PERMITIENDO ASÍ UN SUAVE PASO AL VINO DE LOS COMPONENTES PRESENTES EN SUS HOLLEJOS. ESTE PROCESO DE MACERACIÓN SE REPITE, A LO LARGO DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA, PARA MAXIMIZAR TODO EL POTENCIAL DE LAS VIÑAS VIEJAS, SIEMPRE A TEMPERATURA CONTROLADA.

ENVEJECIMIENTO: TRAS LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA, EL VINO ENVEJECIÓ DURANTE 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, DE 2º Y 3º AÑO.

EMBOTELLADO: JULIO 2025

NOTA DE CATA: COLOR MORADO INTENSO. AROMA INTENSO Y FLORAL DE VIOLETA, COMBINADO CON FRUTAS ROJAS Y NEGRAS, FINALIZANDO CON NOTAS AHUMADAS Y ALGO DE CACAO DEBIDO A SU CRIANZA EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS. EN BOCA ES PLENO Y VOLUMINOSO, CON TANINOS PERSISTENTES, CON FINAL ELEGANTE Y LARGO DONDE ESTÁN PRESENTES LAS FRUTAS SILVESTRES Y NOTAS DE BERGAMOTA CON TOQUES DE CHOCOLATE AMARGO. UN VINO CON UNA ESTRUCTURA EXCELENTE, QUE SE PUEDE BEBER AHORA, PERO CON GRAN POTENCIAL DE AÑEJAMIENTO.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

GRADO ALCOHÓLICO: 14,0 (%/V -20º)

PH: 3,72

ACIDEZ TOTAL: 5,2 (G/L ÁCIDO TARTÁRICO)

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

AZÚCARES TOTALES: 0,64 G/L

CONTIENE SULFITOS

LOTE: QCR23

ENÓLOGO: VICTOR RABAÇAL

