



QUINTA DO COUQUINHO RESERVA / DOURO / TINTO / 2023

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA: DOC – DOURO

CASTAS: EM REGIME DE PRODUÇÃO INTEGRADA, ESTE RESERVA TEM NA SUA ORIGEM AS MELHORES UVAS DAS CASTAS TRADICIONAIS DA REGIÃO: TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO, PROVENIENTES DAS VINHAS MAIS VELHAS DA QUINTA DO COUQUINHO.

VINIFICAÇÃO: VINIFICAÇÃO FEITA EM LAGAR, COM PISA A PÉ, PARA PERMITIR UMA MAIOR EXTRACÇÃO POLIFENÓLICA E UMA MACERAÇÃO DAS UVAS MAIS HOMOGÉNEA E EFICIENTE, PERMITINDO ASSIM QUE OS CONSTITUINTES PRESENTES NAS SUAS PELÍCULAS PASSEM, SUAVEMENTE, PARA O VINHO. ESTE PROCESSO DE MACERAÇÃO É REPETIDO, AO LONGO DA FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA, PARA MAXIMIZAR TODO O POTENCIAL DAS VINHAS VELHAS, SEMPRE A TEMPERATURAS CONTROLADAS.

ESTÁGIO: APÓS A FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA, O VINHO ESTAGIOU 14 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS, DE 2º E 3º ANO.

ENGARRAFAMENTO: JULHO DE 2025

NOTAS DE PROVA: COR PÚRPURA PROFUNDA. AROMA INTENSO E FLORAL DE VIOLETA, CONJUGADO COM FRUTA VERMELHA E PRETA, TERMINANDO COM NOTAS DE FUMO E ALGUM CACAU DEVIDO AO SEU ESTÁGIO EM CARVALHO FRANCÊS. EM BOCA É CHEIO E VOLUMOSO, COM TANINOS PERSISTENTES, TERMINANDO COM UM FINAL ELEGANTE E LONGO ONDE MARCAM PRESENÇA OS FRUTOS SILVESTRES E APONTAMENTOS DE BERGAMOTA COM NOTAS DE CHOCOLATE NEGRO. UM VINHO COM UMA EXCELENTE ESTRUTURA, QUE PODE SER BEBIDO JÁ, MAS COM UM GRANDE POTENCIAL PARA ENVELHECIMENTO.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

TEORALCOÓLICO: 14,0 (%/V -20º)

PH: 3,72

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

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

AÇÚCARES TOTAIS: 0,64 G/L

CONTÉM SULFITOS

LOTE: QCR23

ENÓLOGO: VICTOR RABAÇAL

