



COUQUINHO COLHEITA / DOURO / BRANCO / 2024

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA: DOC – DOURO

CASTAS: RABIGATO, VIOSINHO E GOUVEIO.

VINIFICAÇÃO: AS UVAS FORAM VINDIMADAS À MÃO, NO SEU PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO, CONDUZINDO A MAIORES CONCENTRAÇÕES AROMÁTICAS.

ESTÁGIO: 30% DO LOTE FERMENTOU EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS DURANTE 6 MESES, AUMENTANDO A RIQUEZA E COMPLEXIDADE DO VINHO.

ENGARRAFAMENTO: JULHO DE 2025

NOTAS DE PROVA: COR AMARELO LIMÃO MÉDIO. NO NARIZ APRESENTA LIGEIRAS NOTAS CÍTRICAS DE LIMÃO E LARANJA ASSOCIADAS A ALGUMA MINERALIDADE, TERMINANDO COM UM TOQUE TROPICAL DE ABACAXI. NA BOCA, A SUA ELEVADA ACIDEZ TRANSMITE MUITA FRESCURA, COM AS NOTAS CÍTRICAS A DESTACAREM-SE, UM BOM CARÁCTER DE FRUTA TROPICAL ASSOCIADA A UMA SENSÇÃO DE UNTUOSIDADE E ALGUMA TOSTA AGRAVÁVEL DERIVADA DO SEU ESTÁGIO EM BARRICA. NO CONJUNTO É ELEGANTE E BEM ESTRUTURADO, REVELANDO UMA INTENSIDADE ELEVADA E UM FINAL LONGO.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

TEORALCOÓLICO: 12,0 (%/V -20°)

pH: 3,29

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

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,24 (G/L ÁCIDO ACÉTICO)

AÇÚCARES TOTAIS: 0,68 G/L

CONTÉM SULFITOS

LOTE: QCCB24

ENÓLOGO: VICTOR RABAÇAL