



COUQUINHO COLHEITA / DOURO / BLANCO / 2024

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADO: DOC – DOURO

VARIEDADES: RABIGATO, VIOSINHO E GOUVEIO.

VINIFICACIÓN: LAS UVAS FUERON RECOGIDAS A MANO, EN SU PUNTO IDEAL DE MADURACIÓN, LO QUE LLEVA A MAYORES CONCENTRACIONES AROMÁTICAS.

ENVEJECIMIENTO: 30% DEL LOTE SE FERMENTÓ EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DURANTE 6 MESES, AUMENTANDO LA RIQUEZA Y COMPLEJIDAD DEL VINO.

EMBOTELLADO: JULIO DE 2025

NOTA DE CATA: COLOR AMARILLO LIMÓN MEDIO. EN NARIZ PRESENTA LIGERAS NOTAS DE CÍTRICOS DE LIMÓN Y NARANJA ASOCIADOS CON CIERTA MINERALIDAD, FINALIZANDO CON UN TOQUE TROPICAL DE PIÑA. EN BOCA SU ALTA ACIDEZ TRANSMITE MUCHA FRESCURA, DESTACANDO NOTAS CÍTRICAS, BUEN CARÁCTER FRUTAL TROPICAL ASOCIADO A UNA SENSACIÓN DE UNTUOSIDAD Y A UNAS AGRADABLES NOTAS TOSTADAS DERIVADO DE SU CRIANZA EN BARRICA. EN GENERAL ES ELEGANTE Y BIEN ESTRUCTURADO, REVELANDO UNA INTENSIDAD ALTA Y UN FINAL LARGO.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

GRADO ALCOHÓLICO: 12,0 (%/V -20°)

PH: 3,29

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

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

AZUCARES TOTALES: 0,68 G/L

CONTIENE SULFITOS

LOTE: QCCB24

ENÓLOGO: VICTOR RABAÇAL