



COUQUINHO RESERVA / DOURO / BLANCO / 2024

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADO: DOC – DOURO

VARIEDADES: VIOSINHO, RABIGATO Y GOUVEIO.

VINIFICACIÓN: UVAS PROCEDENTES DE LAS ZONAS DE PINHAL DO DOURO Y PINHAL DO NORTE, CUYAS ALTITUDES MEDIAS RONDAN LOS 600 METROS. FUERON TRANSPORTADOS EN CAJAS CON CAPACIDAD DE 22 KG Y COSECHADOS A MANO, EN SU PUNTO IDEAL DE MADURACIÓN, DANDO LUGAR A MAYORES CONCENTRACIONES AROMÁTICAS. DESPUÉS DEL DESPALILLADO TOTAL, FUE PENSADO SUAVEMENTE Y LUEGO TRASLADADO A TINAS DE ACERO INOXIDABLE DONDE SE REALIZÓ LA FERMENTACIÓN A BAJAS TEMPERATURAS, CON EL FIN DE PRESERVAR EL CARÁCTER VARIETAL DE LAS VARIEDADES.

ENVEJECIMIENTO: EL LOTE ENVEJECIÓ DURANTE 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y LUEGO SIGUIÓ UN ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA DE 12 MESES.

EMBOTELLADO: JULIO 2025

NOTA DE CATA: COLOR AMARILLO LIMÓN INTENSO. EN NARIZ PRESENTA NOTAS CÍTRICAS DE LIMÓN CON UN TOQUE TROPICAL DE PIÑA, Y LIGERAS SENSACIONES DE VAINILLA Y MADERA TOSTADA, DEBIDO A SU CRIANZA EN BARRICA. EN BOCA SU ACIDEZ TRANSMITE FRESCOR, CON LA FRUTA VARIETAL MUY PRESENTE, ASOCIADA A UN VOLUMEN EN BOCA REDONDO Y UNTUOSO, CON UN TOQUE FINAL PERSISTENTE. EN GENERAL, ES ELEGANTE Y BIEN ESTRUCTURADO, REVELANDO UNA INTENSIDAD ALTA Y UN FINAL LARGO.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

GRADO ALCOHÓLICO: 12,0 (%/V -20°)

PH: 3,33

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

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

AZUCARES TOTALES: 0,6 G/L

CONTIENE SULFITOS

LOTE: QCRB24

ENÓLOGO: VICTOR RABAÇAL

