



COUQUINHO RESERVA / DOURO / BRANCO / 2024

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA: DOC – DOURO

CASTAS: VIOSINHO, RABIGATO E GOUVEIO.

VINIFICAÇÃO: UVAS PROVENIENTES DAS ZONAS DO PINHAL DO DOURO E PINHAL DO NORTE, CUJAS ALTITUDES MÉDIAS SITUAM-SE NA COTA DOS 600 METROS. FORAM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE 22 KG DE CAPACIDADE E FORAM VINDIMADAS À MÃO, NO SEU PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO, CONDUZINDO A MAIORES CONCENTRAÇÕES AROMÁTICAS. APÓS UM DESENGACE TOTAL, PROCEDEU-SE A UMA PRENSAGEM SUAVE E SEGUIDAMENTE FOI TRANSFERIDO PARA CUBAS EM AÇO INOX ONDE OCORREU A SUA FERMENTAÇÃO A BAIXAS TEMPERATURAS, DE FORMA A PRESERVAR O CARÁCTER VARIETAL DAS CASTAS.

ESTÁGIO: O LOTE ESTAGIOU DURANTE 6 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E, POSTERIORMENTE, SEGUIU-SE UM ESTÁGIO EM GARRAFA DE 12 MESES.

ENGARRAFAMENTO: JULHO DE 2025

NOTAS DE PROVA: COR AMARELO LIMÃO PROFUNDO. NO NARIZ APRESENTA NOTAS CÍTRICAS DE LIMÃO COM UM TOQUE TROPICAL DE ABACAXI, E LIGEIRAS SENSações DE BAUNILHA E MADEIRA TOSTADA, DEVIDO AO SEU ESTÁGIO EM BARRICA. NA BOCA, A SUA ACIDEZ TRANSMITE FRESCURA, COM FRUTA VARIETAL BEM PRESENTE, ASSOCIADA A UM VOLUME DE BOCA REDONDO E UNTUOSO, COM UM TOQUE FINAL PERSISTENTE. NO CONJUNTO É ELEGANTE E BEM ESTRUTURADO, REVELANDO UMA INTENSIDADE ELEVADA E UM FINAL LONGO.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

TEORALCOÓLICO: 12,0 (%/V -20°)

PH: 3,33

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

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

AÇÚCARES TOTAIS: 0,6 G/L

CONTÉM SULFITOS

LOTE: QCRB24

ENÓLOGO: VICTOR RABAÇAL

