

QUINTA DO CUME

DOURO

FLOR DO CUME BRANCO 2019

REGIÃO: Douro

SOLO: Xisto

CASTAS: Malvasia Fina, Rabigato, Gouveio, Viosinho

ENGARRAFAMENTO: 6960 garrafas (**Engarrafado:** 26 fevereiro 2021)

ÁLCOOL: 13%

pH: 3.29

ACIDEZ TOTAL: 5.5 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,2 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/L

VINIFICAÇÃO: Em cubas de inox a uma temperatura constante de 16°C

ENVELHECIMENTO: Sem madeira

NOTAS DE PROVA: De cor cítrico esverdeado. Aromático, com um bouquet de frutas de caroço e citrinos. Na boca o vinho é fresco e elegante com uma acidez crocante.

ENÓLOGO: Jean-Hugues Gros e Frederico Tenreiro



QUINTA DO CUME

DOURO

FLOR DE CUME 2017

REGIÃO: Douro

SOLO: Xisto

CASTAS: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

ÁLCOOL: 13%

pH: 3,6

ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,75 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 3,9 g/L

VINIFICAÇÃO: Em cubas de inox a uma temperatura constante de 26º C

ENVELHECIMENTO: Sem madeira

NOTAS DE PROVA: Apresenta uma cor intensa e aromas de frutos vermelhos, lembrando framboesa e ameixas. Um vinho elegante com boa estrutura e taninos leves. Sem madeira, este vinho foi produzido para ser fresco e fácil de beber.

ENÓLOGO: Jean-Hugues Gros



QUINTA DO CUME

DOURO

QUINTA DO CUME BRANCO 2020

REGIÃO: Douro

SOLO: Xisto

CASTAS: Rabigato e Viosinho

ENGARRAFAMENTO: 5811 garrafas (**Engarrafado:** 26 fevereiro 2021)

VALORES ANALÍTICOS:

ÁLCOOL: 13%

pH: 3.18

ACIDEZ TOTAL: 6,2 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,2 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/L

VINIFICAÇÃO: Em cubas de inox a uma temperatura constante de 16º C

NOTAS DE PROVA: Cor cítrica esverdeada. Apresenta notas cítricas bem vivas e frescas. Na boca demonstra ser um vinho fresco e elegante com uma acidez vibrante.

ENÓLOGO: Jean-Hugues Gros e Frederico Cudell Tenreiro



QUINTA DO CUME

DOURO

SELECTION 2015

REGIÃO: Douro

SOLO: Xisto

CASTAS: 40% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional e 20% Tinta Roriz, 10% Alicante Bouschet

ENGARRAFAMENTO: 12,678 garrafas (**Engarrafado:** 14 julho 2017)

ÁLCOOL: 13%

pH: 3.66

ACIDEZ TOTAL: 4.8 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,6 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/L

VINIFICAÇÃO: Em cubas de inox a uma temperatura constante de 26º C

ENVELHECIMENTO: 50% do lote final estagia em barricas de carvalho francês de 225L durante 6 meses

NOTAS DE PROVA: Cor rubi vívida, aromas intensos de frutos vermelhos maduros, com notas de ameixa preta e ligeira madeira. Um vinho muito equilibrado com excelente estrutura, taninos maduros e bem integrados. Apresenta um final de boca persistente.

ENÓLOGO: Jean-Hugues Gros



QUINTA DO CUME

DOURO

QUINTA DO CUME DOC RESERVA BRANCO 2018

Região: Douro

Classificação: DOC

Solo: Xistoso

Casta: 55% Malvasia Fina, 15% Rabigato, 15% Viosinho,
15% Gouveio

Produção (Engarrafado dia 27/07/19): 6540 garrafas de
750ml + 126 garrafas 1,5L

Vinificação: Em cuba de inox com controle de
temperatura de fermentação a 16°C (60%) e em casco
de carvalho francês (40%)

Estágio: 40% estagiou em carvalho Francês

Valores Analíticos:

Teor Alcoólico: 13,5%

pH: 3,31

Acidez total: 5.2 g/L

Acidez volátil: 0.2 g/dm³

Açúcares Residual: 0.6 g/L

Notas de Prova: de cor citrina, o nariz intenso com
aromas de frutos brancos maduros, algum cítrico,
madeira bem equilibrada. Ótima frescura e excelente
concentração. Um vinho gastronómico, mineral e com
uma acidez muito fina. Final longo e persistente.

Harmonização: Peixes gordos, queijos, ostras, carnes
branca

Enólogo: Jean-Hugues Gros



QUINTA DO CUME

DOURO

QUINTA DO CUME RED RESERVA 2015

REGIÃO: Douro

SOLO: Xisto

CASTAS: 40% Touriga Franca, 30% Vinhas Velhas, 20% Touriga Nacional e 10% Tinta Roriz

ÁLCOOL: 13,5%

pH: 3.66

ACIDEZ TOTAL: 4.9 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,6 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/L

PRODUÇÃO: 6452 garrafas de 750ml e 100 Magnums
(**ENGARRAFAMENTO:** 22/09/18)

VINIFICAÇÃO: Em cubas de inox a uma temperatura constante de 24º C

ENVELHECIMENTO: 50% do lote final estagia em barricas de carvalho francês de 225L durante 6 meses

NOTAS DE PROVA: Cor rubi intensa com notas intensas de frutos pretos, lembrando cerejas e ameixas pretas. Apresenta notas de madeira bem casasa e especiarias, com um leve toque fumado e um final de chocolate amargo. Na boca, excelente concentração e frescura. É um vinho elegante com um final longo e persistente.

WINEMAKER: Jean-Hugues Gros



QUINTA DO CUME

DOURO

Quinta do Cume Alicante Bouschet 2019

REGIÃO: Douro

SOLO: Xisto

CASTAS: 100% Alicante Bouschet

ENGARRAFAMENTO: 1600 garrafas (**Engarrafado:** 8-10-2020)

ÁLCOOL: 13,5%

pH: 3.51

ACIDEZ TOTAL: 4.9 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,6 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/L

VINIFICAÇÃO: Em cubas de inox a uma temperatura constante de 26º C

ENVELHECIMENTO: 12 meses em barricas de carvalho francês de 225L

NOTAS DE PROVA: Cor rubi escuro com notas violetas. No nariz, intenso com frutos pretos, madeira equilibrada e especiarias. Na boca é fresco, com muita fruta. Um vinho redondo com taninos maduros e um final longo

ENÓLOGO: Jean-Hugues Gros



QUINTA DO CUME

DOURO

TOURIGA NACIONAL 2017

REGIÃO: DOC Douro

SOLO: Xisto

CASTAS: Touriga Nacional

ENGARRAFAMENTO: 5536 garrafas (0,75l) & 165 Magnuns (1,5l) (Engarrafado: 30.11.2019)

ÁLCOOL: 14,5%

pH: 3,70

ACIDEZ TOTAL: 5,2 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,8 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/L

VINIFICAÇÃO: Em cubas de inox a uma temperatura constante de 25º C

ENVELHECIMENTO: o lote final estagia em barricas novas de carvalho francês de 225L durante 12 meses

NOTAS DE PROVA: Apresenta uma cor intensa rubi. No nariz aromas concentrados com notas balsâmicas, frutos silvestres, framboesa e violetas. Mostra-se também com aromas frescos de esteva, o que torna este vinho complexo e equilibrado. Na boca apresenta taninos de qualidade, boa concentração e elegância com um final longo e persistente. Produzido apenas em anos excepcionais e de produção limitada.

ENÓLOGO: Jean-Hugues Gros



QUINTA DO CUME

DOURO

DOC TINTO VINHAS VELHAS 2016

Região: Douro

Terroir: Xisto

Castas: Exclusivamente proveniente de vinhas velhas de baixa produção, com uma média de 60 anos de idade, onde estão plantadas dúzias de várias castas autóctones do Douro

ALCOOL: 14%

pH: 3.58

ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,82 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/L

VINIFICAÇÃO: Em cubas de inox a uma temperatura constante de 25º C

ENVELHECIMENTO: 50% do lote final estagia em barricas novas de carvalho francês e os restantes 50% em barricas de segundo uso durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor rubi brilhante com aromas de frutos pretos maduros, como ameixa e frutos do bosque, combinados com notas frescas de fruta vermelha. Os sabores secundários de especiarias tornam este vinho rico em complexidade. Na boca mostra taninos de boa qualidade, frescura e elegância com um final de boca longo.

WINEMAKER: Jean-Hugues Gros



QUINTA DO CUME

DOURO

Quinta do Cume Grande Reserva Branco 2018

REGIÃO: Douro

SOLO: Xisto

CASTAS: Malvasia Fina, Gouveio & Viosinho

ENGARRAFAMENTO (07-07-20): 1266 garrafas (750ml) & 150 garrafas Magnum (1,5L)

ÁLCOOL: 13,5%

pH: 3.34

ACIDEZ TOTAL: 5.3 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,3 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/L

VINIFICAÇÃO: Em barricas novas de carvalho francês.

ENVELHECIMENTO: 1 ano de estagio em barricas de carvalho francês novas.

NOTAS DE PROVA: Cor amarelo claro. Notas de frutos brancos, floral, com notas tostadas da madeira bem casadas. Na Boca é concentrada com acidez equilibrada, mineral e com um final longo

ENÓLOGO: Jean-Hugues Gros



QUINTA DO CUME

DOURO

GRANDE RESERVA TINTO 2018

REGIÃO: DOC Douro

SOLO: Xisto

CASTAS: Exclusivamente proveniente de vinhas velhas de baixa produção, com uma média de 60 anos de idade, onde estão plantadas dúzias de várias castas autóctones do Douro

ÁLCOOL: 14%

pH: 3.75

ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,8 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/L

Engarraamento: 24/09/2020 (5195 garrafas de 750ml & 300 garrafas Magnum 1,5L)

VINIFICAÇÃO: Em cubas de inox a uma temperatura constante de 25º C

ENVELHECIMENTO: o lote final estagia em barricas novas de carvalho francês de 225L durante 18 meses

NOTAS DE PROVA: Cor intensa rubi. Aroma intenso de frutos pretos maduros, como ameixa e frutos do bosque, combinados com notas frescas de esteva, madeira e especiarias que tornam este vinho rico em complexidade. Na boca mostra taninos de boa qualidade, boa concentração e elegância. Com um final de boca longo e persistente. Quinta do Cume Grande Reserva é um vinho complexo e misterioso, produzido apenas em anos excepcionais.

ENÓLOGO: Jean-Hugues Gros

