

# 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/dm<sup>3</sup>

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

