

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

