

# 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

