

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

