

QUINTA DO CUME[®]

— DOURO —

BRANCO DOC RESERVA 2017

Região: Douro

Classificação: DOC

Solo: Xistoso

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

Produção: 9576 garrafas 0,75L; 111 de 1,5 L

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: 3,29

Acidez total: 5.2 g/L

Acidez volátil: 0.3 g/dm³

Açúcares redutores: 0.6 g/L

Engarrafamento: 14 Julho 2018

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.

Enólogo: Jean Hugues Gros

Quinta do Cume[®], Soc. Agrícola, Lda.
Rua da Agra, 448 · 4150-026 Porto · PORTUGAL
Tel: +351 91 445 75 50
Mail: quintadocume@netcabo.pt
www.quintadocume.pt

