

# 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

