

QUINTA DO CUME

DOURO

DOC TINTO VINHAS VELHAS 2016

Região: Douro

Terroir: Xisto

Castas: Exclusivamente proveniente de vinhas velhas de baixa produção, com uma média de 60 anos de idade, onde estão plantadas dúzias de várias castas autóctones do Douro

ALCOOL: 14%

pH: 3.58

ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,82 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/L

VINIFICAÇÃO: Em cubas de inox a uma temperatura constante de 25º C

ENVELHECIMENTO: 50% do lote final estagia em barricas novas de carvalho francês e os restantes 50% em barricas de segundo uso durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor rubi brilhante com aromas de frutos pretos maduros, como ameixa e frutos do bosque, combinados com notas frescas de fruta vermelha. Os sabores secundários de especiarias tornam este vinho rico em complexidade. Na boca mostra taninos de boa qualidade, frescura e elegância com um final de boca longo.

WINEMAKER: Jean-Hugues Gros

