

QUINTA DO CUME

DOURO

PORTO VINTAGE 2019

REGIÃO: DOP PORTO

SOLO: Xisto

CASTAS: VINHAS VELHAS

ENGARRAFAMENTO: 3758 GARRAFAS

Junho 2021

ÁLCOOL: 19,5%

pH: 3,79

ACIDEZ TOTAL: 4,8 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,2 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 95 g/L

VINIFICAÇÃO: Vinificação em cubas de inox

ENVELHECIMENTO: Em cubas de aço inox; sem madeira

Feito a partir de uvas seleccionadas e apenas produzido em anos excepcionais.

Pisado a pé em lagares de granito, este vinho tem potencial para envelhecer durante muitos anos em garrafa.

Frutado, fresco e elegante.

ENÓLOGO: Jean-Hugues Gros

