

# QUINTA DO CUME

## DOURO

### QUINTA DO CUME PORTO VINTAGE 2020

REGIÃO: DOP PORTO

SOLO: Xisto

CASTAS: VINHAS VELHAS

ENGARRAFAMENTO: 2980 GARRAFAS  
Novembro 2022

ÁLCOOL: 20,5%

pH: 3,78

ACIDEZ TOTAL: 3,42 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,2 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 104 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 & Frederico Cudell Tenreiro

