

QUINTA DO CUME

DOURO

QUINTA DO CUME BRANCO 2021

REGIÃO: Douro

SOLO: Xisto

CASTAS: Rabigato e Viosinho

ENGARRAFAMENTO: 10 710 garrafas (Engarrafado: 25
Fevereiro 2022)

VALORES ANALÍTICOS:

ÁLCOOL: 12.5%

pH: 3.18

ACIDEZ TOTAL: 6,4 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,3 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/L

VINIFICAÇÃO: Em cubas de inox a uma temperatura constante de 16º C

NOTAS DE PROVA: Cor cítrica esverdeada. Apresenta notas cítricas bem vivas e frescas. Na boca demonstra ser um vinho fresco e elegante com uma acidez vibrante.

ENÓLOGO: Jean-Hugues Gros e Frederico Cudell Tenreiro

