

# QUINTA DO CUME

## DOURO

### QUINTA DO CUME TINTO RESERVA 2018

**REGIÃO:** Douro

**SOLO:** Xisto

**CASTAS:** Touriga Franca 30%, Touriga Nacional 25%, Tinta Roriz 15% e Vinhas Velhas 30%

**ÁLCOOL:** 13.5%

**pH:** 3.74

**ACIDEZ TOTAL:** 5.9 g/L

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0.8 g/L

**AÇÚCAR RESIDUAL:** 0.6 g/L

**PRODUÇÃO:** 5800 garrafas de 750ml e 100 Magnums  
(**ENGARRAFAMENTO:** NOV 2022)

**VINIFICAÇÃO:** Em cubas de inox a uma temperatura constante de 24º C

**ENVELHECIMENTO:** 70% do lote final estagia em barricas de carvalho francês de 225L durante 6 meses

**NOTAS DE PROVA:** Rubi escuro. Apontamentos florais, ameixa e cereja vermelha frescas, ligeira terrosidade, fumo, balsâmico elegante. Tanino seco, acidez pronunciada, bom volume, nota florestal reforçada no final. Longo, especiado, derradeiro grão de café. Bem elaborado.

**WINEMAKER:** Jean-Hugues Gros & Frederico Cudell Tenreiro

