

QUINTA DO CUME

DOURO

QUINTA DO CUME DOC RESERVA BRANCO 2019

Região: Douro

Classificação: DOC

Solo: Xistoso

Casta: : 55% Malvasia Fina, 15% Rabigato, 15% Viosinho,
15% Gouveio

Produção (Engarrafado dia 27/07/19): 6540 garrafas de
750ml + 126 garrafas 1,5L

Vinificação: Em cuba de inox com controle de
temperatura de fermentação a 16°C (60%) e em casco
de carvalho francês (40%)

Estágio: 40% estagiou em carvalho Francês

Valores Analíticos:

Teor Alcoólico: 13 %

pH: 3,28

Acidez total: 5.5g/L

Acidez volátil: 0.2 g/dm³

Açúcares Residual: 0.6 g/L

Notas de Prova: de cor citrina, o nariz intenso com
aromas de frutos brancos maduros, algum cítrico,
madeira bem equilibrada. Ótima frescura e excelente
concentração. Um vinho gastronómico, mineral e com
uma acidez muito fina. Final longo e persistente.

Harmonização: Peixes gordos, queijos, ostras, carnes
branca

Enólogo: Jean-Hugues Gros

