

# QUINTA DO CUME

## DOURO

### Quinta do Cume Gouveio 2021

**REGIÃO:** Douro

**SOLO:** Xisto

**CASTAS:** 100% Gouveio

**ENGARRAFAMENTO:** 1400 garrafas (**Engarrafado:** Junho 2022)

**ÁLCOOL:** 13%

**pH:** 3.24

**ACIDEZ TOTAL:** 5.9 g/L

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,2 g/L

**AÇÚCAR RESIDUAL:** 0,6 g/L

**VINIFICAÇÃO:** Em cuba de inox com controle de temperatura de fermentação a 16°C.

Terminou a fermentação em barricas novas e usadas de carvalho francês.

**ENVELHECIMENTO:** 6 meses em barricas de carvalho francês de 225L

**NOTAS DE PROVA:** Vinhos complexo e elegantes, com fruta cítrica e de caroco com uma acidez bem incorporada nos mesmo. O vinho apresenta ainda aromas especiados, resultado da fermentação parcial e do seu estágio em barricas de carvalho francês.

Um vinho de perfil gastronómico e harmonioso, com uma boa capacidade de guarda.

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

