

QUINTA DO CUME

DOURO

Quinta do Cume Grande Reserva Branco 2020

REGIÃO: Douro

SOLO: Xisto

CASTAS: Malvasia Fina, Gouveio & Viosinho

ENGARRAFAMENTO (Junho 2022): 2666 garrafas de 750 mL

ÁLCOOL: 14%

pH: 3.28

ACIDEZ TOTAL: 5.8 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,2 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/L

VINIFICAÇÃO: Em barricas novas de carvalho francês.

ENVELHECIMENTO: 1 ano de estágio em barricas de carvalho francês novas.

NOTAS DE PROVA: Cor amarelo claro. Notas de frutos brancos, floral, com notas tostadas da madeira bem casadas. Na Boca é concentrada com acidez equilibrada, mineral e com um final longo

ENÓLOGO: Jean-Hugues Gros

