

QUINTA DO CUME

DOURO

SELECTION 2017

REGIÃO: Douro

SOLO: Xisto

CASTAS: 40% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional e 20% Tinta Roriz, 10% Alicante Bouschet

ENGARRAFAMENTO: 12 666 garrafas (Engarrafado: 9 Julho 2020)

ÁLCOOL: 13%

pH: 3.65

ACIDEZ TOTAL: 5.3 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,8 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/L

VINIFICAÇÃO: Em cubas de inox a uma temperatura constante de 26º C

ENVELHECIMENTO: 50% do lote final estagia em barricas usadas de carvalho francês de 225L durante 6 meses

NOTAS DE PROVA: Cor rubi vívida, aromas intensos de frutos vermelhos maduros, com notas de ameixa preta e ligeira madeira. Um vinho muito equilibrado com excelente estrutura, taninos maduros e bem integrados. Apresenta um final de boca persistente.

ENÓLOGO: Jean-Hugues Gros

