

QUINTA DO CUME

DOURO

GRANDE RESERVA TINTO 2018

REGIÃO: DOC Douro

SOLO: Xisto

CASTAS: Exclusivamente proveniente de vinhas velhas de baixa produção, com uma média de 60 anos de idade, onde estão plantadas dúzias de várias castas autóctones do Douro

ÁLCOOL: 14%

pH: 3.75

ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,8 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/L

Engarraamento: 24/09/2020 (5195 garrafas de 750ml & 300 garrafas Magnum 1,5L)

VINIFICAÇÃO: Em cubas de inox a uma temperatura constante de 25º C

ENVELHECIMENTO: O lote final estagia em barricas novas de carvalho francês de 225L durante 18 meses

NOTAS DE PROVA: Cor intensa rubi. Aroma intenso de frutos pretos maduros, como ameixa e frutos do bosque, combinados com notas frescas de esteva, madeira e especiarias que tornam este vinho rico em complexidade. Na boca mostra taninos de boa qualidade, boa concentração e elegância. Com um final de boca longo e persistente. Quinta do Cume Grande Reserva é um vinho complexo e misterioso, produzido apenas em anos excepcionais.

ENÓLOGO: Jean-Hugues Gros

