

VINIFICAÇÃO Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, colhidas e selecionadas à mão para caixas de 20 kg. Em adega, foram diretamente prensadas (sem desengace e/ou esmagamento), durante 5 horas, de forma a fazer uma curta maceração pelicular e obter mostos mais ricos e com grande frescura. A fermentação decorreu a uma temperatura controlada de 14°C durante 2 semanas em cuba de inox e 1 semana em barricas novas de 225 litros de Carvalho Francês. Após fermentação alcoólica, o vinho estagiou sobre as borras, com “battónage” semanal, durante 10 meses, de forma a manter a sua frescura e ganhar complexidade. Foi engarrafado em outubro (2018), seguindo-se dois meses de estágio em garrafa, até entrar no mercado em janeiro (2019).

VINHA Parcelas plantadas em 2011, a 470 metros de altitude, em vinha ao alto, de solo granítico e xistoso, com exposição nascente e sul.

NOTAS DE PROVA Brilhante de cor amarelo palha, apresenta aroma muito elegante de notas florais, notas de fruta tropical (ananás e papaia), aveia, baunilha e cereal tostado de grande elegância. Sabor fresco e mineral, com grande persistência.

VINDIMA 2017 O ano foi extremamente seco, atípico de seca como não há memória no Douro. Como resultado das condições climáticas, verificou-se uma precocidade de todas as fases do ciclo vegetativo, com o abroalhamento e floração a decorrer sem problemas, e o pintor a iniciar-se nos primeiros dias de julho. A continuação do tempo muito quente, manteve-se durante o período de maturação, provocando assim um rápido amadurecimento das uvas, o que levou ao início da vindima nos últimos dias de agosto. Foi um ano bom, com os vinhos a apresentar uma cor mais intensa e um grau alcoólico mais elevado, mas com uma acidez muito equilibrada. Conseguindo-se manter a frescura e a elegância.

CASTAS
46% Viosinho
42% Rabigato
12% Gouveio

QUINTA DA CUCA

Vinho Branco Reserva 2017
Douro Doc
Sub-região do Douro Superior
Numão/Vila Nova de Foz Côa

ANÁLISE

Análise
Grau Alcoólico: 13,5%
Acidez Total: 7,05 gr/l (ac. Tartárico)
pH: 3,04
Acidez Volátil: 0,47 gr/l (ac. Acético)
Açúcares Totais: 0,6 g/l

SERVIÇO

Servir a 10°C - 12°C

ENOLOGIA

Luís Leocádio e Fernando Alonso

geral@quintadacuca.pt



QUINTA DA CUCA
DOURO



QUINTA DA CUCA
DOURO