

IIIIII 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 3 semanas, após o seu termino o vinho estagiou em cuba de inox com "battônage" semanal até abril (2019), foi engarrafado em junho (2019), seguindo-se seis meses de estágio em garrafa, até entrar no mercado em dezembro de 2019.

IIIIII VINHA Parcela plantada em 2011, a 470 metros de altitude, em vinha ao alto, de solo granítico e xistoso, com exposição a nascente.

IIIIII NOTAS DE PROVA Brilhante, de cor amarelo citrino, apresenta aroma muito elegante de notas florais e algo vegetal (maçã verde, kiwi e espargos), com uma forte componente mineral de final longo e muito fresco.

IIIIII VINDIMA 2018 O ano vitícola caracterizou-se por um Inverno frio e seco, uma Primavera com precipitação abundante que se prolongou até meados de julho, e um Verão extremamente seco e quente com picos de temperatura elevada. Traduziu-se em maturações muito longas, beneficiando as castas temporãs, com boa acidez natural e boa definição fenólica.

IIIIII CASTAS
100% Viosinho

IIIIII QUINTA DA CUCA

Vinho Branco Viosinho 2018
Douro Doc
Sub-região do Douro Superior
Numão / Vila Nova de Foz Côa

IIIIII ANÁLISE

Grau Alcoólico: 13%
Acidez Total: 6,22 gr/l (ac. Tartárico)
pH: 3,14
Ac. Volátil: 0,30 gr/l (ac. Acético)
Açúcares Totais: 0,6 g/l

IIIIII SERVIÇO Servir a 10°C - 12°C

IIIIII ENOLOGIA

Luís Leocárdio e Fernando Alonso



geral@quintadacuca.pt



QUINTA DA CUCA
DOURO