

**VINIFICAÇÃO** Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, colhidas e selecionadas à mão para caixas de 20 kg. Na adega procedeu-se ao seu desengace e suave esmagamento, sofrendo 5 dias de maceração a frio. A fermentação, que decorreu em cuba de inox, iniciou-se lentamente e decorreu ao longo de 10 dias com 'delestage' diária. Após fermentação alcoólica, o vinho manteve-se em maceração pelicular durante 10 dias.

O vinho estagiou, 50% do lote durante 18 meses, em barricas novas de 225 litros de Carvalho Francês e os restantes 50% estagiaram em cuba de inox de forma a preservar o seu carácter frutado.

O vinho foi engarrafado em outubro (2017), seguindo-se um estágio de 14 meses em garrafa até ser colocado no mercado em janeiro (2019).

**VINHA** Talhões em vinha ao alto, a uma altitude de 450 metros, em solo xistoso.

Touriga Nacional plantada em 1998, Touriga Francesa e Tinta Roriz em 1985.

**NOTAS DE PROVA** Cor violeta intensa, frutado e muito mineral com notas de fruta vermelha, esteva, violeta, baunilha, especiarias e cacau. Em boca, é pleno de frescura e mineralidade, com excelente equilíbrio, com taninos aveludados e elegantes.

**VINDIMA 2015** As condições climáticas do ano vitícola de 2015 foram muito favoráveis, com sol, calor e pouca humidade, permitindo um desenvolvimento vegetativo muito homogéneo. O ano iniciou-se chuvoso e frio (janeiro a março), repondo grande parte das reservas de água no solo, fator importante para um abrolhamento equilibrado, no final de março. Depois da floração, em maio, o pintor iniciou-se em julho de forma homogénea, duas semanas mais cedo que o ano anterior. No final do ciclo vegetativo, as uvas apresentavam-se em excelente estado sanitário e de maturação. No mês de setembro, a falta de chuva e o calor proporcionaram as condições ideais para o início da vindima.

#### **CASTAS**

40% Touriga Nacional

49% Touriga Francesa

11% Tinta Roriz

#### **QUINTA DA CUCA**

Vinho Tinto 2015

Douro Doc

Sub-região do Douro Superior

Numão/Vila Nova de Foz Côa

#### **ANÁLISE**

Grau Alcoólico: 14%

Acidez Total: 5,2 gr/l (ac. Tartárico)

pH: 3,62

Acidez Volátil: 0,6 gr/l (ac. Acético)

Açúcares Totais: 0,6 g/l

#### **SERVIÇO**

Servir a 16° - 18°C

#### **ENOLOGIA**

Luís Leocádio e Fernando Alonso



QUINTA DA CUCA  
DOURO

QUINTA DA CUCA  
DOURO DOC 2015