

**IIIIII 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 durante 32 meses em barricas novas de 225 litros de Carvalho Francês. Foi engarrafado em março (2019), seguindo-se um estágio de 10 meses em garrafa até ser colocado no mercado em dezembro (2019).

**IIIIII 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.

**IIIIII NOTAS DE PROVA** Vinho de cor granada de grande concentração. No nariz, a primeira sensação é de mistério e profundidade. Notas balsâmicas, fruta austera, fumo e especiarias. Na boca, a acidez viva, o tanino estruturado e o seu grande volume, fazem deste um poderoso vinho, com largos anos de potencial de envelhecimento.

**IIIIII 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.

#### IIIIII CASTAS

40% Touriga Nacional  
49% Touriga Francesa  
11% Tinta Roriz

#### IIIIII QUINTA DA CUCA

Vinho Tinto Reserva 2015  
Douro Doc  
Sub-região do Douro Superior  
Numão/Vila Nova de Foz Côa

#### IIIIII ANÁLISE

Análise  
Grau Alcoólico: 14%  
Acidez Total: 6,0 gr/l (ac. Tartárico)  
pH: 3,53  
Acidez Volátil: 0,7 gr/l (ac. Acético)  
Açúcares Totais: 0,6 g/l

#### IIIIII SERVIÇO

Servir a 16° - 18°C

#### IIIIII ENOLOGIA

Luís Leocádio e Fernando Alonso

geral@quintadacuca.pt



QUINTA DA CUCA  
DOURO



QUINTA DA CUCA  
DOURO