

**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 12 meses em barricas novas de 225 litros de Carvalho Francês. Foi engarrafado em abril (2018), seguindo-se um estágio de 9 meses em garrafa até ser colocado no mercado em janeiro (2019).

**VINHA** Talhões em vinha ao alto, a uma altitude de 470 metros, em solo xistoso, plantados em 1998, com exposição a poente.

**NOTAS DE PROVA** Cor encarnada escura, densa e concentrada, grande complexidade aromática, fruta madura, com notas de compota de fruta vermelha, moça, chocolate e café, encontrando-se a madeira muito bem casada com a fruta. Na boca apresenta-se denso, com taninos firmes e uma acidez viva que lhe confere frescura e longevidade.

**VINDIMA 2016** O ano vitícola começou de uma forma positiva com um Inverno chuvoso. Na Primavera, as temperaturas superiores ao habitual avançaram o ciclo vegetativo em cerca de 10 dias. Alguns desafios apareceram quando o tempo chuvoso se prolongou por abril e maio, com níveis de precipitação três vezes superiores aos dos últimos anos. Junho e julho marcaram o regresso do tempo mais adequados à época, no mês de agosto registaram-se grandes vagas de calor que abrandaram o ciclo de maturação, colocando a vinha sob grande esforço. A pluviosidade (aprox. 7 mm) ocorrida no final do mês de agosto fez a diferença no final da maturação. As condições climáticas ao longo da vindima foram excecionalmente boas, o que possibilitou o desenrolar perfeito das maturações, iniciando a vindima a 23 de setembro, originando vinhos muito frescos e elegantes com grande concentração.

**CASTAS**  
100% Touriga Nacional

## QUINTA DA CUCA

Vinho Tinto Touriga Nacional 2016  
Douro Doc  
Sub-região do Douro Superior  
Numão/Vila Nova de Foz Côa

## ANÁLISE

Grau Alcoólico: 14%  
Acidez Total: 5,3 gr/l (ac. Tartárico)  
pH: 3,71  
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 DOC 2016  
TOURIGA NACIONAL

geral@quintadacuca.pt



QUINTA DA CUCA  
DOURO