

# QUINTA DO CUME

DOURO

## QUINTA DO CUME DOC RESERVA BRANCO 2019

**Região:** Douro

**Classificação:** DOC

**Solo:** Xistoso

**Casta:** : 55% Malvasia Fina, 15% Rabigato, 15% Viosinho,  
15% Gouveio

**Produção (Engarrafado dia 27/07/19):** 6540 garrafas de  
750ml + 126 garrafas 1,5L

**Vinificação:** Em cuba de inox com controle de  
temperatura de fermentação a 16°C (60%) e em casco  
de carvalho francês (40%)

**Estágio:** 40% estagiou em carvalho Francês

### Valores Analíticos:

Teor Alcoólico: 13 %

pH: 3,28

Acidez total: 5.5g/L

Acidez volátil: 0.2 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares Residual: 0.6 g/L

**Notas de Prova:** de cor citrina, o nariz intenso com  
aromas de frutos brancos maduros, algum cítrico,  
madeira bem equilibrada. Ótima frescura e excelente  
concentração. Um vinho gastronómico, mineral e com  
uma acidez muito fina. Final longo e persistente.

**Harmonização:** Peixes gordos, queijos, ostras, carnes  
branca

**Enólogo:** Jean-Hugues Gros

