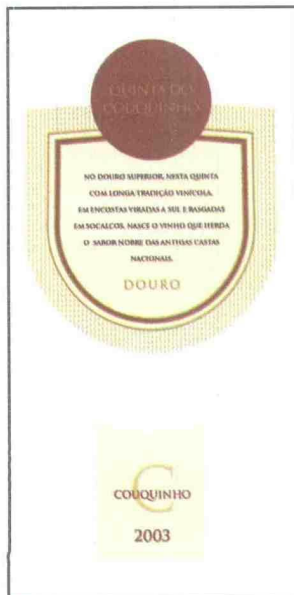


Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>			Âmbito: <b>Nacional</b>	
Título: <b>A Quinta do Couquinho</b>			Temática: <b>Sociedade</b>	
2007/01/19	<b>SEMANARIO - OLÁ!</b>	Pág. <b>59</b>	Imagem: <b>1/1</b>	Periodicidade: <b>Semanal</b> Inv.: <b>3300.00</b>



pedro sereno

Do esforço conjunto dos irmãos Eduardo e Maria Adelaide Melo e Trigo, nasceu o projecto Quinta do Couquinho. Foi após carreiras profissionais absorventes, que resolveram abraçar a herança familiar e dar-lhe uma nova vida.



vinhos.pedro sereno

# A Quinta do Couquinho

Inserida na Região Demarcada do Douro – Douro Superior – e detentora de matéria-prima de excelente qualidade, a Quinta do Couquinho tem um total de 65 hectares, dos quais 23 dedicados à vinha e os restantes a olival. Esta quinta dedica-se essencialmente à produção de vinho e de azeite biológico, tendo o privilégio sido sempre dado à qualidade, em detrimento da quantidade.

A vinha estende-se em socalcos, de solo xistoso, voltados a nascente e a sul. No encepamento, encontramos castas bem conhecidas na região, como sejam Tinta Roriz, Touriga Nacional ou Touriga Franca, assim como outras menos famosas, mas já com provas dadas, entre as quais Sousão, Tinto Cão e Tinta Barroca. Em 2006, foi plantada a casta Syrah, que está ainda em fase experimental, na quinta e na região. O início da produção de vinho, ainda sem adega própria, teve lugar em 1999, na altura em associação com a Lavradores de Feitoria. A medalha de ouro conseguida por este vinho, no concurso da Casa do Douro, constituiu mais um incentivo para a decisão de construção de uma adega própria.

Em 2004, iniciou-se a vinificação nas novas instalações. Actualmente, a elaboração dos vinhos Quinta do Couquinho está a cargo do enólogo Jorge Rosa Santos, com supervisão de João Brito e Cunha. Os dois enólogos contam com uma adega modernamente equipada para a preparação do vinho, que, antes de ser engarrafado, repousa em barricas de carvalho francês, de forma a potenciar todas as suas qualidades. Até agora a produzir exclusivamente vinho tinto, a empresa estrear-se-á, em 2006, na produção de branco. A manter-se a qualidade até agora evidenciada nos vinhos tintos, podemos desde já antever um excelente branco Quinta do Couquinho.

## Quinta do Couquinho 2003

É um vinho de cor jovem e intensa e aroma dominado por frutos vermelhos maduros e algumas notas de especiarias. A madeira está dis-

creta e em harmonia com o vinho. Na boca mostra-se vivo, elegante e com um final longo. Este vinho poderá ser consumido de imediato, podendo no entanto beneficiar com alguns anos em garrafa.

## Quinta do Couquinho Reserva 2004

Este vinho estagiou 12 meses em barricas novas de carvalho francês, tendo sido engarrafadas somente 3800 garrafas, em Maio de 2006. Na prova ostenta um aroma elegante e bastante complexo, onde encontramos as flores da Touriga Nacional e fruta bem madura. Apresenta um bom casamento da madeira com o vinho. Na boca é bastante rico, com um bom equilíbrio entre o vinho e a madeira, taninos bem presentes e aveludados e um final muito elegante e persistente.

## Quinta do Couquinho 2004

No aroma predominam as notas de fruta madura estando a madeira presente e bem integrada. Na boca é equilibrado, medianamente encorpado e com um final de boca longo e agradável. |

