



**Quinta do Couquinho
Colheita Tinto DOP 2014**

O vinho é feito a partir das melhores uvas das castas tradicionais da região: Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão, as quais foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação. A vinificação foi feita em cubas inox, com ligeiras remontagens e macerações prolongadas. Seguiu-se um estágio em barricas de carvalho francês, novas e de 2.º e 3.º ano, durante 14 meses. Apresenta uma cor rubi intensa, aroma rico a esteva, violeta e aos frutos pretos do Douro como as ameixas, as amoras e os figos, tudo bem casado com uma madeira discreta mas de qualidade. Na boca é cheio, com boa frescura e muito bons taninos; sabor a conformar todo o nariz, num final longo e complexo.

**Quinta do Couquinho
Colheita Tinto DOP 2014**

This wine is produced using the best grapes of the traditional regional varieties: Touriga Nacional, Touriga Franca and Sousão. They are all handpicked, at the ideal point of ripeness. Stainless steel vats are used for the winemaking process, with gentle pumping and prolonged macerations. This is followed by ageing in new, second and third year French oak barrels, over a period of 14 months. It has an intense ruby colour and rich scents of rockrose, violet and the black fruits of the Douro Valley, such as plums, blackberries and figs, all of which blend perfectly with discreet but quality notes of wood. It has a full and fresh taste, with very good tannins; the flavour brings balance to the aromas, in a long and complex finish.

**Quinta do Couquinho
КОЛЕЙТА КРАСНОЕ DOP
2014**

Вино произведено из отборного винограда традиционных сортов региона Тори́га Насиона́л, Тори́га Франка и Созау, которые были собраны вручную, в идеальный момент спелости. Винафикация производилась в чанах из нержавеющей стали с легким ремонтажем и длительной мацерацией. Выдержка в бочках из французского дуба, новых и второго и третьего года использования, в течение 14 месяцев. Вино обладает интенсивным рубиновым цветом, богатым ароматом ладанника, фиалок и темных фруктов и ягод Дору, таких как сливы, ежевика и фиги, все отлично взаимосвязано с почти незаметным дубом высокого качества. Полное, с хорошей свежестью и очень хорошими танинами; вкус соответствует аромату и завершается в долгом и комплексном послевкусии.

**科基尼奥酒庄2014年收获
葡萄酒 DOP (法定原产地保护)
级红葡萄酒**

这款葡萄酒使用上好的本地传统品种葡萄酒酿造：国产多丽嘉，多丽嘉·弗兰卡和索藏葡萄酒。当这些葡萄达到理想的成熟度时，手工采摘它们用来酿酒。酿造在不锈钢酒桶中进行，并且要略微翻搅，还要长时间浸皮。接着，要在第二年或第三年的法国新橡木桶中进行14个月的成熟。成酒呈强烈的红宝石色，散发出丰富的馨香、紫罗兰和诸如李子、桑葚和无花果等杜罗河谷黑色水果的香气，它们与谨慎但品质上佳的木材香气结合得天衣无缝。这款酒口感丰满，清新度好，而且单宁良好，风味与香气相符，回味悠长而层次丰富。

**Quinta do Couquinho
Reserva Tinto DOP 2013**



O vinho foi produzido a partir das melhores uvas das castas tradicionais da região: Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão, provenientes de vinhas velhas. As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação. A vinificação foi feita em lagar, com pisa a pé e fermentação em cubas inox, com ligeiras remontagens e macerações prolongadas. Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou em barricas de carvalho francês, novas e de 2.º ano, durante 12 meses. De cor rubi, apresenta aromas intensos e complexos onde sobressaem os balsâmicos da esteva e da madeira, refrescados por uma menta fresca, fruta bem madura (mirtilo, ginja, ameixa e figo, algum chocolate e pimenta preta). Na boca é denso mas fresco, com taninos de grande qualidade e um sabor intenso a conformar os aromas.

**Quinta do Couquinho
Reserva Tinto DOP 2013**

This wine is produced using the best grapes of the traditional regional varieties: Touriga Nacional, Touriga Franca and Sousão, picked from old vines. The grapes are handpicked, at the ideal point of ripeness. The winemaking process takes place in the press, the grapes are crushed by foot and the fermentation takes place in stainless steel vats, with gentle pumping and prolonged maceration. Following the malolactic fermentation, the wine was aged in new and second year French oak barrels, for 12 months. Ruby coloured, it has intense aromas, among which balsamic rockrose and wood, refreshed by fresh mint and very ripe fruit (blueberries, sour cherries, plum and fig, a little chocolate and black pepper). Dense but fresh in the mouth, with very high quality tannins and an intense flavour, which binds the aromas together.

**Quinta do Couquinho
РЕЗЕРВА КРАСНОЕ DOP 2013**

Вино произведено из отборного винограда традиционных сортов региона Тори́га Насиона́л, Тори́га Франка и Созау со старых виноградных лоз. Виноград был собран вручную, в идеальный момент спелости. Винафикация производилась в лагере, с давлением ногами и ферментацией в чанах из нержавеющей стали с легким ремонтажем и длительной мацерацией. После яблочно-молочной ферментации, выдерживалось в бочках из французского дуба, новых и второго года использования в течение 12 месяцев. Рубинового цвета, обладает интенсивным и сложным ароматом, где выделяются бальзамические ноты ладанника и дерева, свежие ноты мяты, спелыми фруктами (голубика, вишня, слива и фиги, немного шоколада и черного перца). Плотное, но свежее, с очень качественными танинами и интенсивным вкусом, соответствующим аромату.

**科基尼奥酒庄2013年
葡萄酒 DOP (法定原产地保护)
级珍藏红葡萄酒**

这款酒使用本产区最好的传统品种酿造：国产多丽嘉，多丽嘉·弗兰卡和索藏葡萄酒。这些葡萄都来自古老的葡萄园，当它们达到理想的成熟度时使用手工采摘方式采下，用来酿造葡萄酒。酿造在酒槽中进行，使用的是脚踏破碎葡萄并在不锈钢酒桶中发酵的方式，并且要轻轻地翻搅，长时间浸皮。在苹果乳酸发酵后，要将葡萄酒放入第2年的新法国橡木桶中进行12个月的成熟。这款酒呈红宝石色，香气浓郁而层次丰富，其中木材和馨香气息突出，而新鲜薄荷，成熟水果（蓝莓，樱桃，李子和无花果），一些巧克力和黑胡椒的气息刷新了这股香气。这款酒的口感浓厚而清新，单宁品质极佳，风味浓郁，符合香气。

**QUINTA DO
COUQUINHO**

A palavra "Couquinho" significa "um local que está muito longe". A quinta, que está ligada à família Melo e Trigo há mais de duzentos anos, estende-se por 70 hectares, 60 dos quais estão cultivados principalmente com vinhas e oliveiras. Existe também um pequeno amendoal e pomares de laranjas, clementinas, figos e maçãs. A sua localização é no Douro Superior em área da Região Demarcada do Douro, a qual confina com a Região do Alto Douro Vinhateiro, classificada pela UNESCO como Património da Humanidade em 2001. Presentemente, os actuais proprietários da quinta são Maria Adelaide Melo e Trigo e os seus irmãos Eduardo e Nelson. A quinta produz vinho com marca própria e em adega própria desde os anos 90 do século passado utilizando as principais castas do Douro: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca. A quinta exerce as boas práticas da agricultura e tem particular respeito pelo meio ambiente envolvente e pela preservação das diversas espécies animais.

"Couquinho" means "a distant place". The estate, which has been in the Melo e Trigo family for over 200 years, is spread over 70 hectares, 60 of which are mainly covered in vines and olive trees. There is also a small almond grove and an orchard with oranges, clementines, figs and apples. It is located in the Upper Douro, in the Demarcated region, which borders the Upper Winegrowing Douro Region, classified as World Heritage by UNESCO since 2001. The current owners of the estate are Maria Adelaide Melo e Trigo and her brothers Eduardo and Nelson. The estate produces wine under its own brand and in its own cellar, and has done since the mid 90's, using the main varieties of the Douro: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz and Tinta Barroca. Only the best agricultural practices are used, with particular respect for the surrounding environment and the preservation of animal species.

Слово "Couquinho" означает "место, которое очень далеко". Кинта, которая связана с семьей Мело и Тригу более двухсот лет, простирается на 70 гектаров, из которых 60 отведены в основном под виноградники и оливковые деревья. Также есть небольшой сад с миндальными деревьями, апельсинами, клементинами, инжиром и яблоками. Кинта находится в Дору СуперIOR в пределах демаркированного региона Дору, который граничит с терригорией Виндельского Ату-Дору, классифицированной ЮНЕСКО как объект Всемирного наследия в 2001 году. В настоящее время владельцами кинты являются Мария Адельaida Мело и Тригу и ее братья Эдуарду и Нелсон. Кинта производит вино под собственной маркой и на собственных мощностях с 90-х годов прошлого века, используя основные сорта долины Дору: Тори́га Насиона́л, Тори́га Франка, Тинта Рориз и Тинта Баррока. Хозяйство руководствуется хорошей сельскохозяйственной практикой и уделяет особое внимание окружающей среде и сохранению многообразия видов.

"科基尼奥"这个词的意思是：“一个极为遥远的地方”。我们的酒庄与梅洛·伊特里戈家族有着超过200年的关系。酒庄占地70公顷，其中60公顷用于种植，其中主要是葡萄园和橄榄园。此外，庄园还有一个小扁桃桃园和一个种植着橙子、橘子和无花果和苹果的小果园。酒庄的位置是在法定杜罗河产区的杜罗河上游地区，毗邻2001年被联合国教科文组织列为世界人类遗产的“上杜罗葡萄酒产区”。现在，酒庄的所有人是玛利亚·阿德莱德·梅洛·伊特里戈和她的兄弟们：爱德华多和內尔松。从上世纪90年代开始，我们酒庄在自己的酒窖酿造自有品牌葡萄酒，酿造中，主要使用杜罗河产区的葡萄品种，其中包括国产多丽嘉，多丽嘉·弗兰卡，红罗丽斯和红巴罗加葡萄。我们特别尊重周边环境 and 周边动物的多样性，所以我们的酒庄实践良好的农业耕作法。



Quinta do Couquinho
Horta da Vilaça
5160-101 Torre de Moncorvo

Coordenadas GPS:
41° 15' 26.3" N 7° 08' 56.4" W

info@quintadocouquinho.com
+351 929 105 422
+351 278 518 110
+351 939 632 052



Quinta do Couquinho
Horta da Vilaça
5160-101 Torre de Moncorvo

GPS Coordinates:
41° 15' 26.3" N 7° 08' 56.4" W

info@quintadocouquinho.com
+351 929 105 422
+351 278 518 110
+351 939 632 052



Quinta do Couquinho
Horta da Vilaça
5160-101 Torre de Moncorvo

Географические координаты
41° 15' 26.3" N 7° 08' 56.4" W

info@quintadocouquinho.com
+351 929 105 422
+351 278 518 110
+351 939 632 052



科基尼奥酒庄 (Quinta do Couquinho)
地址: Horta da Vilaça
5160-101 Torre de Moncorvo
葡萄牙

GPS定位坐标:
41° 15' 26.3" N 7° 08' 56.4" W

电邮: info@quintadocouquinho.com
电话: +351 929 105 422