

# REAL COMPANHIA VELHA

## Espumante Grande Reserva Bruto 2014

### IGP Duriense



#### Real Companhia Velha Grande Reserva

A RCV iniciou a produção de espumantes de qualidade, através de método "Champenoise" na vindima de 2011, sendo esta primeira edição, um vinho elaborado a partir das castas Pinot Noir e Chardonnay, plantadas na Quinta de Cidrô. Na altura, este vinho foi lançado com a marca RCV Séries, no âmbito de um projeto experimental sem precedentes. Seguiu-se então, a busca por produzir um grande Espumante em solo duriense, focado inteiramente nestas duas castas, tradicionais na região de Champagne. A colheita das uvas obedece a critérios específicos para o objetivo de espumantização, em que é privilegiada uma acentuada acidez em harmonia com um perfil de aromas e sabores finos e delicados.

O espumante Grande Reserva surgiu da nossa constante ambição de produzir o melhor que as nossas vinhas nos podem oferecer. Este Espumante tem como base um vinho de 2014 de ambas as castas Chardonnay e Pinot Noir, no qual é loteada uma pequena percentagem de vinhos de 2011 e 2012. Dado o grande potencial de envelhecimento que estes vinhos apresentavam, decidimos optar por um envelhecimento em pipas usadas de 500L, promovendo assim maior complexidade e profundidade. O vinho foi engarrafado em 2019, após 5 anos de estágio em madeira, sendo degorjado no final de 2024. Foram produzidas 987 garrafas.

#### Ano Vitícola 2014

O ano de 2014 caracterizou-se pela ocorrência de elevados valores de precipitação, em especial nos meses de janeiro, fevereiro, julho e setembro, assim como grande instabilidade climática verificada no período de verão, com a ocorrência de trovoadas durante os meses de junho e julho. Consequência da evolução do clima, os controlos de maturação da uva efetuados até início de setembro indicavam um avanço de cerca de duas semanas na fenologia da videira, com as uvas a apresentarem bons níveis de açúcar e acidez. A precipitação registada a partir de meados de setembro acabou por condicionar a apanha das uvas, prolongando-se a vindima até meados de outubro. Apesar das condições difíceis durante o período de Vindima, as uvas de uma forma geral aguentaram-se bem e acabou por ser uma vindima de boa qualidade, com vinhos muito finos e frescos.

#### Vinificação e Estágio

As uvas são colhidas à mão e transportadas até à adega em caixas de 20kg. Após passarem por um processo de escolha manual, os cachos são direcionados para a prensa sem desengace, onde decorre uma prensagem suave. Após uma decantação de 24h, segue-se a fermentação alcoólica do mosto em cubas de inox a 14-16°C. O vinho base é trasfegado para pipas usadas de carvalho francês onde estagia por um período de 5 anos até ao engarrafamento. A segunda fermentação decorre em garrafa, respeitando o método champenoise. Após mais 5 anos de estágio em garrafa o vinho, já Espumante, é degorjado individualmente apresentando-se assim, pronto ao consumo.

#### Notas de Prova

Um Espumante de imensa intensidade e complexidade aromática, revelando todo o esplendor da evolução aliado a um caráter de grande finesse. No nariz salientam-se aromas de fruta madura como pera e citrinos que combinam com notas típicas de brioche e amêndoas torradas e até um toque de especiarias. Na prova, esta enorme complexidade de sabores é equilibrada por uma acidez vibrante e uma mineralidade marcante que lhe conferem excelente textura e um final de prova muito longo.

#### Sugestão de harmonização

Vieiras grelhadas com molho suave. Espargos salteados a acompanhar uma terrine de Foie Gras. Peixes gordos grelhados.

#### Ficha Técnica

**Origem:** Região Demarcada do Douro

**Classificação:** IGP Duriense

**Castas:** 60% Chardonnay 40% Pinot Noir

**Produção:** 1.500 garrafas (75cl)

**Composição do lote:** 85% 2014; 10% 2012; 5% 2011

**Tipo de Solo:** Xisto

**Idade das Vinhas:** 24-30 anos

**Altitude (m):** 550m

**Condução das vinhas:** Royat – Cordão Unilateral

**Forma de vindima:** Manual

**Período de vindima:** Agosto

**Álcool:** 12,8°

**Acidez Total:** 6,57 g/L

**Açúcares Totais:** 0,6 g/L

**Tipo:** Espumante Bruto

**Ano:** 2014

**Malolática:** Não

**Fermentação:** Depósito de inox

**Estágio:** 5 anos em pipas (550L) de carvalho francês + 5 anos em garrafa sobre borras.

**pH:** 3,02

**SO2 total:** 20 mg/L

**SO2 livre:** 56 mg/L

**Alergénicos:** Contém sulfitos

**Armazenar:** Na horizontal, num lugar fresco (16°C) e sem luz

**Temperatura de Serviço:** 6-8°C

**Apto para vegans:** Sim

REAL COMPANHIA VELHA

Rua Azevedo Magalhães, 314 4430 Vila Nova de Gaia Portugal

tel: +351 223 775 100 fax: +351 223 775 190

[www.realcompanhiavelha.pt](http://www.realcompanhiavelha.pt)

[deptechn@realcompanhiavelha.pt](mailto:deptechn@realcompanhiavelha.pt)