

Evel

Evel é uma das mais antigas e carismáticas marcas de vinho em Portugal, tendo sido registada em 1913. A curiosidade do seu nome fantasia provém do facto de não ter um significado próprio, para além daquele que resulta da leitura do seu anagrama: Leve.

Pretendia-se assim, há um século atrás e através de um trocadilho, invocar as suas características organolépticas, que aliás, prevaleceram até aos nossos dias – um vinho elegante, suave e de prova agradável.



EVEL RESERVA

Em 1996 foi produzido o primeiro Evel Grande Escolha, tornando-se assim o topo de gama da Real Companhia Velha. Com o passar dos anos e a introdução de novos topos de gama no portefólio da empresa, em 2008 passamos a designação deste poderoso vinho para Reserva, onde se enquadra num patamar de gama média-alta entre os vinhos da Real Companhia Velha.

NOTAS DE PROVA

Vinho de bela e intensa cor ruby, com frescos e intensos aromas varietais, como notas de fruta vermelha bem madura, frutos e ervas do bosque, e ligeiras nuances de madeira bem integrada. Um vinho encorpado, mas muito fresco, vibrante e equilibrado, com sabores de fruta preta e madeira bem integrada, terminando com um final de prova muito longo, coroado por uma excelente acidez.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas são colhidas à mão e transportadas até a adega em caixas de 20kg. Após passarem por uma criteriosa escolha manual, os cachos são desengaçados, e as uvas são levemente esmagadas antes de serem direcionadas para a cuba de fermentação. Segue-se a fermentação alcoólica do mosto em cubas de inox a 24-26°C. O vinho estagia em barricas novas e usadas de carvalho francês por um período de 12 meses até ao engarrafamento.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Acompanha preferencialmente pratos de caça.



Armazene as garrafas em local fresco (16°C) e sem luz. Servir a 16-18°C



Vinhas Velhas, Touriga Nacional & Touriga Franca