

REAL COMPANHIA VELHA

Quinta das Carvalhas Branco 2023

Douro DOC

Quinta das Carvalhas

A Quinta das Carvalhas é uma propriedade de grande beleza e espetacularidade, com uma posição predominante na encosta da margem esquerda do Rio Douro no Pinhão, que se estende pelas encostas da margem direita do afluente Rio Torto. As mais antigas referências escritas sobre a Quinta remontam a 1759, estando as suas magníficas Vinhas Velhas, de plantação pós-filoxerica, a atingir a respeitável idade de um século.

O Quinta das Carvalhas Branco nasceu em 2010 através da uma ambiciosa abordagem às pequenas parcelas de uvas brancas localizadas em um dos pontos mais altos da Quinta, onde as castas Viosinho e Gouveio beneficiam de uma elevada altitude (400m) e brizas frescas, proporcionando as condições ideais para o amadurecimento de uvas brancas. A presença do Viosinho oferece ao vinho a sua estrutura e carácter generoso, sendo esta, uma uva conhecida pela sua notável capacidade para interagir com a madeira, enquanto o Gouveio apresenta ao vinho uma enorme frescura, mineralidade, acidez e elegância.

Ano Vitícola 2023

Após um dos anos vitícolas mais quentes e secos da história (2022), a campanha de 2023 beneficiou de um aumento significativo de precipitação com valores a chegar aos 645mm, bastante acima da média para a região (547mm). Este é considerado um ano chuvoso mas quente, com temperaturas médias a exceder os valores habituais. O inverno foi frio e chuvoso, atrasando o abrolhamento em cerca de 10 dias, seguindo-se uma primavera quente, com dias de chuva frequentes promovendo a antecipação da floração e aumentando o risco de doenças da vinha. O final da primavera/início de verão foi quente e seco, mas as noites frescas, permitindo uma boa maturação das uvas e excelente vigor vegetativo – perspectiva de um bom ano vitícola – com o pintor a decorrer em meados de Julho, cerca de 8 dias antes do período habitual. O calor extremo no início de Agosto antecipou a colheita de algumas castas brancas e algumas castas de uva tinta mais precoces. Entre a última semana de Agosto e o fim da primeira quinzena de Setembro, a vindima seguiu a bom ritmo com bons níveis de maturação. A segunda semana de Setembro foi marcada por muitos dias de chuva, que continuaram pelo inverno. Os vinhos de 2023 são muito aromáticos e equilibrados, com boa estrutura e taninos suaves.

Vinificação e Estágio

As uvas são colhidas à mão e transportadas até a adega em caixas de 20kg. Após passarem por um processo de escolha manual, os cachos são desengaçados, e as uvas são prensadas numa prensa pneumática com parte de inertização. Após uma decantação de 24h, inicia-se a fermentação alcoólica para do mosto em cubas de inox a 14-16°C, sendo o vinho depois transfegado para pipas (500L) novas e usadas (30:70) de carvalho francês onde termina o processo de fermentação. O vinho estagia nas mesmas barricas por um período de 6 meses, sobre borras finas e com battonage bi-semanal.

Notas de Prova

Um branco duriense de cor citrina que apresenta no nariz, enorme complexidade e frescura, com notas intensas mas delicadas de flor de laranjeira e alperce que combinam com nuances de pedra lascada e flores secas permitindo uma belíssima integração da madeira proveniente do estágio. Na boca mostra excelente estrutura e textura, revelando a complexidade que se adivinha no nariz com um bom volume de sabores frutados que são complementados por um perfil muito fresco e tenso, com uma acidez crocante, conferindo-lhe um notável comprimento de prova.

Sugestão de harmonização

Pratos típicos como bacalhau assado, peixe ao sal ou arroz de marisco. Harmoniza também com queijos como serra ou ilha de São Jorge, pratos asiáticos como porco agriço ou picante e como sugestão vegetariana um risotto de espargos.

Ficha Técnica

Origem: Região Demarcada do Douro
Classificação: Douro DOC

Tipo: Branco
Ano: 2023

Castas: 60% Viosinho & 40% Gouveio
Produção: 15.000 garrafas (75cl)

Malolática: Não
Fermentação: Cuba de inox
Estágio: 6 meses em pipas (500L) novas e usadas de carvalho francês.

Tipo de Solo: Xisto
Idade das Vinhas: 25 – 40 anos
Altitude (m): 450m
Condução das vinhas: Royat – Cordão Unilateral

pH: 3,14
Acidez Volátil: 0,3 g/L
SO2 total: 73 mg/L
SO2 livre no enchimento: 25 mg/L
Alergénicos: Contém sulfitos

Forma de vindima: Manual
Período de vindima: Agosto & Setembro

Armazenar: Na horizontal, num lugar fresco (16°C) e sem luz
Temperatura de Serviço: 10-12°C
Apto para vegans: Sim

Álcool: 13°
Acidez Total: 5,9 g/L
Açúcares Totais: 0,6 g/L