

REAL COMPANHIA VELHA ESPUMANTE BRUTO

<i>Vinho</i>	Real Companhia Velha Espumante Bruto
<i>Variedades</i>	Pinot Noir & Chardonnay
<i>Ano</i>	2015
<i>Região</i>	Vinho Regional Duriense
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	6.716 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas em local fresco e sem luz. Servir a 10-12°C. Um Espumante que pode ser servido como aperitivo, como acompanhante de peixes grelhado ou fumados, queijo parmesão, ilha de são jorge ou, como habitual, em ocasiões especiais.

Real Companhia Velha Espumante

O Real Companhia Velha Espumante foi talvez a grande surpresa que nasceu do conceito de experimentação e inovação presente na Companhia, ao ser elaborado a partir das castas tradicionalmente usadas na produção de *Champagne*: Pinot Noir e Chardonnay. Após a primeira edição com a marca Séries na colheita de 2011, seguiu-se um projecto focado inteiramente na produção de Espumante através destas duas castas. A colheita das uvas obedeceu a critérios específicos para o objectivo de espumantização, que privilegiam uma acentuada acidez em harmonia com a evolução dos aromas e sabores e que ocorre antes de atingir a plena maturação tradicional.

Ano 2015

2015 caracterizou-se por ser um ano atípico em termos climáticos, com um Inverno frio e seco seguido de uma Primavera-Verão anormalmente quente e seca. Destacase em especial a reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo e as altas temperaturas registadas entre Junho e Julho. Em termos fitossanitários as doenças e as pragas não chegaram a ter um impacto significativo nem na quantidade nem na qualidade da produção. Tendo em conta a última década, constatou-se que 2015 foi o ano em que a produção apresentou melhor estado fitossanitário à vindima. 2015 foi um ano de grande qualidade, revelando tintos potentes e concentrados e de imensa complexidade.

Fermentação, estágio e degorgement

A fermentação ocorre em cubas de inox com controle de temperatura, depois das uvas terem passado por uma leve prensagem de baixa pressão. O estágio também feito em inox, antes de passar para uma segunda fermentação em garrafa. Segue-se um segundo estágio em garrafa, por um período de 4 anos, onde finalmente se realiza o processo de *degorgement* a anteceder o lançamento no mercado.

Informação técnica

Alc./Vol.:	12%
Acidez Total:	6,2 g/l
pH:	3,10

Notas de prova

Belíssima cor, demonstrando juventude, e que impressiona mesmo os afeccionados por *Champagne*. Fresco e aromático, com notas frutadas e muito elegantes, que lhe conferem intensidade e carácter. Saboroso e delicado, apresenta surpreendentes notas de brioche, que lhe conferem um perfil único para um espumante duriense.



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
deptecn@realcompanhiavelha.pt