

REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DOS ACIPRESTES RESERVA



| | |
|-------------------|-----------------------------------|
| <i>Vinho</i> | Quinta dos Aciprestes Reserva |
| <i>Variedades</i> | Touriga Nacional & Touriga Franca |
| <i>Ano</i> | 2017 |
| <i>Região</i> | DOC Douro |
| <i>País</i> | Portugal |
| <i>Produção</i> | 43.066 garrafas (750ml) |

Armazene as garrafas, de lado, em local fresco e sem luz. Servir a 18°C. Desfrute deste elegante tinto duriense como um acompanhante de rosbife. Um vinho com muito potencial para evoluir em garrafa.

Quinta dos Aciprestes

A Quinta dos Aciprestes contorna o Rio Douro com as suas encostas suaves, numa área totalmente replantada com as variedades mais nobres da Região Demarcada do Douro.

Situadas entre as sub-regiões do Cima-Corgo e Douro Superior, as suas vinhas beneficiam de um microclima, que oferece condições ideais para o amadurecimento das uvas.

O Quinta dos Aciprestes Reserva é produzido maioritariamente a partir de Touriga Nacional e Touriga Franca em menor escala, plantadas nas parcelas 15, 16, 17 e 18 da Quinta.

Ano de 2017

O ano vitícola de 2017 caracterizou-se por uma elevada atipicidade em termos climáticos, tendo sido um ano extremamente quente e seco. O abrolhamento foi precoce e a evolução das condições climáticas que se seguiram traduziram-se num avanço significativo do ciclo vegetativo que se manteve até à vindima. A ausência prolongada de precipitação e a ocorrência de elevadas temperaturas levaram a um stress hídrico e térmico que causou uma das vindimas mais precoces de que há memória, com início em meados de agosto, tendo continuado de forma ininterrupta com um avanço médio de 3 semanas face ao normal. No entanto, a colheita oportuna proporcionou mostos de grande qualidade, sendo este um ano atípico que certamente ficará na memória pela elevada qualidade dos seus vinhos.

Fermentação e estágio

A fermentação decorre em cubas de inox com controle de temperatura. Segue-se um estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês, sendo que 30% do vinho estagia em barricas novas.

Informação técnica

| | |
|---------------|---------|
| Alc./Vol.: | 14,5% |
| Acidez total: | 4,6 g/l |
| PH: | 3,69 |

Notas de prova

Um vinho de belíssima intensidade aromática com nuances de baunilha complexados com aromas muito frutados e notas florais, demonstrando juventude e todo o carácter da Touriga Nacional. Repleto de sabores, muito elegante e macio com uma prova gulosa e agradável.