

# REAL COMPANHIA VELHA

## QUINTA DOS ACIPRESTES GRANDE RESERVA SOUSÃO



<i>Vinho</i>	Quinta dos Aciprestes Grande Reserva
<i>Variedades</i>	Sousão
<i>Ano</i>	2014
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	2,933 garrafas (750ml)

*Armazene as garrafas na horizontal, em local fresco (16°C) e sem luz. Servir a 18°C. Desfrute deste potente tinto duriense na companhia de carnes fortes e caça. Um vinho com enorme 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.

Muito recentemente, produzimos a partir da casta Sousão, um poderoso tinto que reúne todas as características desta afamada casta, aliadas ao terroir da Quinta dos Aciprestes. Através desta casta, raramente utilizada como um mono varietal, transmitimos mais uma vez a nossa paixão pela descoberta de novas castas e novos vinhos.

### *Ano de 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 efectuados 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. Os vinhos não são os mais concentrados, no entanto mostram-se muito bonitos e frescos, será uma vindima em que teremos vinhos mais jovens e fáceis.

### *Fermentação e estágio*

A fermentação e maceração decorre em cubas de inox com controle de temperatura. 30% do vinho estagia em barricas novas de carvalho Francês por um período de 18 meses, sendo que 70% estagia em barricas usadas.

#### *Informação técnica*

Alc./Vol.:	13,5%
Acidez total:	5,5 g/l
PH:	3,43

### *Notas de prova*

O Quinta dos Aciprestes Sousão revela toda a essência de um Sousão duriense através de uma côr retinta e profunda, típico desta tão conhecida casta. No nariz, ressaltam levíssimas nuances vegetais que combinam com finas notas de fruta madura e notas terciárias típicas da casta como café e especiarias, oferecendo complexidade e muita intensidade aromática. Na prova, mostra-se elegante e macio, com os taninos redondos e suaves, algo pouco comum nos vinhos produzidos a partir da casta Sousão. Embora seja um estilo muitas vezes designado para o estágio em garrafa, o Quinta dos Aciprestes Sousão oferece um perfil que permite ser consumido enquanto jovem, no entanto, irá certamente recompensar quem optar pela sua evolução em garrafa.

#### 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)  
[deptcn@realcompanhiavelha.pt](mailto:deptcn@realcompanhiavelha.pt)