

REAL COMPANHIA VELHA CARVALHAS TOURIGA NACIONAL

<i>Vinho</i>	Carvalhas Touriga Nacional
<i>Variedade</i>	Touriga Nacional
<i>Ano</i>	2016
<i>Região</i>	Douro DOC
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	2.800 garrafas (750ml)

*Armazene as garrafas em local fresco (14°C to 16°C) e sem luz. Sirva a 14-16°C.
Acompanha preferencialmente assados e pratos ricos de carne e caça.*

Quinta das Carvalhas & Touriga Nacional

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.

Conhecida há muito pelos produtores de todo o país, a Touriga Nacional tem vindo a revelar-se como a mais nobre e icónica casta a nível Nacional, estando presente no Douro há mais de 3 séculos. Na Quinta das Carvalhas, a Touriga Nacional representa 25ha da area total de vinha da Quinta (135ha) sendo a casta mais plantada. Descobrimos na Vinha da Cascalheira, localizada junto ao Rio Torto, uma parcela desta afamada casta que, beneficiando de solos muito pobres, uma exposição solar virada a sul e de um micro-clima muito particular, apresenta vinhos muito potentes de enorme complexidade e intensidade aromática.

Com a potencia e estrutura de um grande Douro, este lote especial de Touriga Nacional, mostra-se como mais um topo de gama das Carvalhas, cheio de frescura e vigor, com expressões florais de violeta e uma harmoniosa combinação de notas cítricas de Bergamota com intensos sabores de frutos silvestres.

Ano 2016

O ano vitícola de 2016 caracterizou-se por uma elevada atipicidade em termos climáticos, com um Inverno quente e chuvoso, primavera fria e extremamente chuvosa seguida de um Verão muito quente e seco. O abrolhamento foi mais precoce do que o habitual cerca de duas semanas, todavia a Primavera fria originou um atraso do ciclo vegetativo que implicou um atraso do "Pintor" de duas semanas em relação ao habitual. A vindima prolongou-se até meados de Outubro, tendo demorado 7 semanas, sendo uma das mais tranquilas da última década dado o bom tempo que se fez sentir durante aquele período - (quase) ausência de chuva com temperaturas amenas. Regista-se mais um bom ano de colheita que resultou em vinhos elegantes, aromáticos e muito frescos.

Vinificação e estágio

A fermentação para este vinho decorre em pequenas cubas de inox com muito pouca extracção, mantendo sempre uma baixa temperatura. O estágio decorre em barricas de carvalho Francês usado por um periodo de 12 meses.

Informação técnica

Alc./Vol.:	13%
Acidez Total:	4,8 g/l
pH:	3,60

Notas de Prova

Um grande Touriga Nacional que demonstra toda a sua frescura, jovialidade e nobreza através de um intenso bouquet de aromas finos com notas cítricas de Bergamota, frutos vermelhos e complexas nuances de violeta. Um vinho firme, de estrutura muito elegante e concentrada, com um tanino redondo mas muito presente, repleto de sabores frutados. Termina com uma acidez viva e persistente que lhe confere toda a tipicidade da casta e da região.

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

