

REAL COMPANHIA VELHA

Quinta das Carvalhas “Vinha do Eirol”

Douro DOC



Quinta das Carvalhas & A Vinha do Eirol

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.

A Quinta das Carvalhas é composta por várias pequenas parcelas, expostas em tons de mosaico, em que cada qual expressa o terroir da Quinta com a seu próprio carácter e identidade. Nestas parcelas encontramos as peças essenciais para a complexidade e singularidade dos vinhos que sustentam a gama da Quinta. Cada parcelas e vinificada individualmente, seja ela uma mistura de castas autoctones, seja uma parcela mono-varietal. Por vezes somos surpreendidos pelo carácter excepcional de uma colheita específica, em que o vinho se diferencia e distância dos lotes clássicos da Quinta. A vinha do Eirol é um desses casos. Num lugar remoto da Quinta, a cerca de 360 metros de altitude, exposta a poente, este parcela de vinhas muito velha, instalada sobre tradicionais patamares suportados por muros centenários, reflecte um lado muito fino e selvagem do Douro, através de um vinho elegante, mas de grande complexidade e expressão aromática.

Ano Vitícola 2021

O ano vitícola caracterizou-se por algumas oscilações em termos climáticos, considerando-se um ano normal e seco. Desde o início do ciclo vegetativo verificou-se um avanço moderado a ligeiro em relação à média dos últimos anos, tendo o abrolhamento ocorrido no início de Março e a floração em meados de Maio. Houve manifestação de oídio numa fase mais adiantada do ciclo, obrigando a uma atenção redobrada. As vindimas ocorreram muito próximas da data média, com início no final de Agosto, com as castas brancas, e término na primeira quinzena de Outubro. Quando comparadas com os últimos anos, considera-se que 2021 foi uma vindima longa, fresca e chuvosa. Devido às favoráveis condições meteorológicas ao longo da campanha a quantidade de uva colhida foi superior à média dos últimos anos. Os mostos são de boa qualidade, mais frescos e ligeiramente menos alcoólicos.

Vinificação e Estágio

Após uma colheita manual de cariz cirúrgico, as uvas são transportadas até à adega em caixas de 20 kgs. Após passarem por uma criteriosa escolha manual, os cachos são direccionados para um pequeno balseiro de carvalho Francês em que apenas 30% dos cachos são desengaçados e esmagados. Segue-se a fermentação alcoólica a 24-26°C, com um ligeiro “pisage” e remontagens feitas a balde de modo a procurar uma extração boa mas cuidada. Após a fermentação alcoólica, o vinho termina a fermentação malolática e estagia em pipas e barricas usadas de carvalho francês.

Notas de Prova

Um vinho que se diferencia do habitual Douro pela sua cor granada e pouco concentrada. No nariz mostra-se muito fresco e expressivo, com nuances de frutos vermelhos e citrinos, que combinam harmoniosamente com notas vegetais e de ervas aromáticas. Na prova mostra-se amplo e muito sedutor, com sabores muito frescos e originais, sugerindo nuances de bosque e frutos silvestres, terminando muito intenso e persistente.

Sugestão de harmonização

Pato, pombo e cogumelos.

Ficha Técnica

Origem: Região Demarcada do Douro
Classificação: Douro DOC

Tipo: Tinto
Ano: 2021

Castas: Vinhas Velhas – Castas autoctones em percentagens não definidas.
Produção: 530 garrafas (75cl)

Malolática: Sim
Fermentação: Balseiros de carvalho Francês.
Estágio: 12 meses em pipas (500L) e barricas (225L) usadas de carvalho Francês.

Tipo de Solo: Xisto
Idade das Vinhas: 90 anos
Altitude (m): 400m
Condução das vinhas: Guyot – Poda em talão

pH: 3,59
Acidez Volátil: 0,6
SO2 total: 103 mg/L
SO2 livre no enchimento: 35 mg/L
Alergênicos: Contém sulfítos

Forma de vindima: Manual
Periodo de vindima: Agosto

Álcool: 12,5°
Acidez Total: 5,1
Açúcares Totais: 1g/l

Armazenar: Na horizontal, num lugar fresco (16°C) e sem luz.
Temperatura de Serviço: 14-16°C
Apto para vegans: Sim