

REAL COMPANHIA VELHA GRANDJÓ LATE HARVEST



<i>Vinho</i>	Grandjó Late Harvest
<i>Variedade</i>	Semillon
<i>Ano</i>	2013
<i>Região</i>	Vinho Regional do Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	5,900 garrafas (375ml)

*Armazene as garrafas em local fresco (14°C to 16°C) e sem luz. Sirva a 10°C - 12°C.
Acompanhe este belíssimo Colheita Tardia Botrytizado com foie, queijo azul, Mostarda
Dijon ou uma sobremesa doce e citrina.*

Grandjó Late Harvest

A Real Companhia Velha é proprietária de uma significativa extensão de vinhas na região de Alijó que atinge os 160 hectares: a denominada Quinta do Casal da Granja. É também aqui que se situam as suas modernas adegas de vinificação. Trata-se de uma zona de planalto, bem acima do Douro, onde sopram brisas frescas de verão que optimizam o potencial enológico dos vinhos brancos.

Na Quinta do Casal da Granja, algumas parcelas beneficiam de um micro-clima conducentes a um novoeiro matinal seguido de tardes quentes e húmidas que apresentam as condições ideais para o desenvolvimento do fungo natural conhecido por Botrytis Cinerea.

O Grandjó Late Harvest é elaborado a partir de uma criteriosa selecção de uvas Semillon afectadas pelo fungo Botrytis cinérea, fenómeno natural vulgarmente designado por podridão nobre e que resulta na produção de vinhos doces e untuosos com finíssimas notas glicéricas. A casta Semillon há muito presente em Portugal é conhecida pelo nome Boal. Descobriu-se recentemente que Boal e Semillon são a mesma casta, e desde então, a designação Semillon é reconhecida como DOC Douro.

Ano 2013

O ano começou com um Inverno frio e chuvoso, em especial nos meses de Janeiro e Março. O mês de Março foi o segundo mais chuvoso dos últimos 50 anos, o que condicionou a realização de alguns trabalhos culturais na vinha nesse período. Apesar do frio que se fez sentir, o abrolhamento decorreu na época normal (final de Março). Nos 3 meses que se seguiram verificaram-se grandes oscilações de temperatura que influenciaram o ciclo da videira – a floração decorreu num período de instabilidade climática; todavia a maioria das castas não foi afectada em termos de vingamento. No final de Junho verificava-se um atraso do ciclo vegetativo de 10 a 15 dias em relação à média. O pintor começou a surgir nos últimos 10 dias do mês de Julho, o que prenunciava um início de vindima mais tardio do que é habitual. O ano de 2013 ofereceu uma boa produção onde as condições climatéricas nos proporcionaram vinhos brancos maduros, muito frescos, aromaticos e de enorme qualidade.

Vinificação e estágio

As uvas são prensadas em prensa pneumática. A fermentação ocorre em cubas inox com controlo de temperatura. O estágio ocorre em barricas novas de carvalho francês, durante 12 meses.

Notas de Prova

Um vinho limpo, brilhante de cor amarelo dourado, demonstrando todas as características de seu estilo. O aroma é complexo com notas citrinas, alperce, passas e mel em combinação com nuances de baunilha e aromas tostados provenientes do estágio em madeira. Na prova o vinho enche o paladar com uma doçura volumosa, por uma untuosidade glicérica e um final de prova persistente. Graças à sua acidez viva e a combinação de nectár doce com um vasto leque de sabores, deixa o paladar limpo e fresco.

Informação técnica

Alc./Vol.:	12%
Total acidity:	7,84 g/l
PH:	3,52
Açúcares:	135 g/l

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