

REAL COMPANHIA VELHA

EVEL RESERVA TINTO

<i>Vinho</i>	Evel Reserva
<i>Variedades</i>	Vinhas Velhas, Touriga Nacional & Touriga Franca
<i>Ano</i>	2018
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	27.200 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas em local fresco e sem luz. Para que se possa desfrutar do seu máximo esplendor, este vinho deve ser servido à temperatura 16-18°C, acompanha preferencialmente pratos de caça.

Evel Reserva

Na gama de vinhos de Selecção da Real Companhia Velha, há muito que o Evel Reserva conquistou uma sólida reputação. O prestigiado Evel Reserva revela-se um verdadeiro topo de gama e traduz uma investigação enológica de vanguarda, aliada à criteriosa selecção das melhores parcelas de vinha da Companhia. Tendo estagiado durante 12 meses em barricas de carvalho francês, com grande percentagem de madeira nova, evidência todas as características de um Reserva.

Ano 2018

O ano vitícola de 2018 caracterizou-se pela anormalidade do ponto de vista climático, quando comparado com a evolução dos últimos 5 anos. O abrolhamento foi tardio, tendo a vinha evoluído bem em termos de desenvolvimento vegetativo devido à ocorrência de precipitação que permitiu a recuperação de vigor face ao stress hídrico verificado em 2017. As condições climáticas ocorridas na Primavera e início do Verão dificultaram a gestão sanitária da produção, em particular devido à elevada nocividade do míldio da videira. A vindima iniciou-se na primeira quinzena de setembro. A ocorrência da pressão fitossanitária associada ao escaldão e desidratação de algumas parcelas teve impacto na colheita, a qual teve um decréscimo de 7% face a 2017 e 14% em relação à média dos últimos 5 anos. No entanto, a colheita proporcionou mostos de grande qualidade, com bons níveis de acidez e compostos fenólicos.

Vinificação e Estágio

Produzido a partir de parcelas de vinhas velhas, a fermentação decorre em cubas Inox, com controlo de temperatura. A totalidade do vinho estagia 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo que 20% são barricas novas.

Informação técnica:

Alc./Vol.:	14%
Acidez Total:	5.60 g/l
PH:	3.65

Notas de Prova

Vinho de bela e intensa cor ruby, com poderosos aromas varietais, como notas de fruta vermelha bem madura complexadas com nuances de baunilha da madeira. Um vinho muito encorpado, harmonioso, redondo com sabores de fruta preta e madeira bem integrada, terminando com um final de prova muito longo, coroadado por uma excelente acidez.

