

REAL COMPANHIA VELHA

EVEL TINTO

<i>Vinho</i>	Evel
<i>Variedades</i>	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
<i>Ano</i>	2017
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	320.000 garrafas (750ml)

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

Evel

Num patamar de qualidade de entrada de gama de vinhos da Real Companhia Velha, há já muitos anos que o Evel mantém sólida reputação. O vinho Evel Tinto é produzido das vinhas localizadas nas famosas Quinta do Casal da Granja, Quinta do Cidrô e Quinta dos Aciprestes localizadas nos concelhos de Alijó, S. João da Pesqueira e Vale do Tua, respectivamente.

Ano 2017

O ano vitícola de 2017 caracterizou-se por uma elevada atipicidade em termos climáticos, tendo sido um ano extremamente quente e seco. O abrolhamento foi precoce e a evolução das condições climáticas que se seguiram traduziram-se num avanço significativo do ciclo vegetativo que se manteve até à vindima. A ausência prolongada de precipitação e a ocorrência de elevadas temperaturas levaram a um stress hídrico e térmico que causou uma das vindimas mais precoces de que há memória, com início em meados de agosto, tendo continuado de forma ininterrupta com um avanço médio de 3 semanas face ao normal. No entanto, a colheita oportuna proporcionou mostos de grande qualidade, sendo este um ano atípico que certamente ficará na memória pela elevada qualidade dos seus vinhos.

Vinificação e Estágio

A fermentação decorre em cubas Inox, com controlo de temperatura. O vinho estagia em Vila Nova de Gaia, em balseiros de carvalho francês durante 8 meses, onde é cuidadosamente preparado e engarrafado na sede da Real Companhia Velha.

Informação técnica

Alc./Vol.:	13.5%
Acidez Total:	5,3g/l
PH:	3.65

Notas de Prova

Um vinho jovem, brilhante, de cor ruby profundo. Notas de frutos bem maduros, complexados por nuances vegetais bem típicos da região e leves toques de baunilha, provenientes do estagio em madeira. Redondo no paladar, com excelente estrutura e taninos suaves, proporcionando um final frutado e persistente.

