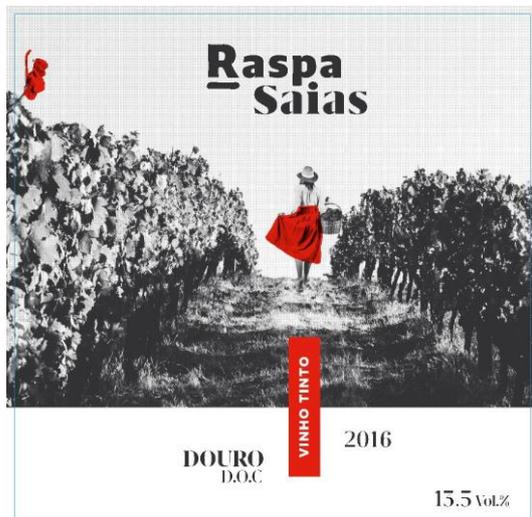


REAL COMPANHIA VELHA

RASPA-SAIAS TINTO



<i>Vinho</i>	Raspa-Saias Branco
<i>Variedades</i>	Tinta Barroca, Touriga Nacional, Tinta Roriz & Touriga Franca
<i>Ano</i>	2016
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	29.300 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.

Raspa - Saias

Raspa-Saias surge como alusão à biodiversidade existente no Alto Douro Vinhateiro. De seu nome original e divertido, Raspa-Saias é o termo local para *rubia peregrino*, uma flor autóctone que cresce em pleno vale duriense, e a qual se agarrava às saias das moças que trabalhavam na vinha.

O Raspa Saias Tinto é um vinho clássico do Douro, seleccionado a partir de parcelas em altitude para frescura e acidez, e em cotas mais baixas para estrutura e profundidade.

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 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:	5.1 g/l
PH:	3.63

Notas de Prova

Um vinho jovem, de cor ruby profundo e de boa intensidade aromática, com notas de frutos vermelhos, complexados por nuances vegetais bem típicos da região e leves toques de baunilha, provenientes do estagio em madeira. Um belo tinto, de estrutura mediana, muito redondo no paladar, com excelente estrutura e taninos suaves, proporcionando um final frutado e persistente.

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