

# REAL COMPANHIA VELHA CARVALHAS BRANCO



<i>Vinho</i>	Carvalhas Branco
<i>Variedade</i>	Viosinho & Gouveio
<i>Ano</i>	2018
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	13.860 garrafas (75cl)

*Armazene as garrafas em local fresco (14°C to 16°C) e sem luz. Sirva a 8°C - 10°C. Desfrute deste magnífico Douro branco enquanto jovem, no entanto irá recompensar quem optar pela evolução em garrafa. Um parceiro ideal para bacalhau, marisco ou queijos fortes.*

## *Quinta das Carvalhas*

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.

O Carvalhas Branco nasceu em 2010 através da uma ambiciosa abordagem às pequenas parcelas de uvas brancas localizadas em um dos pontos mais altos da Quinta, onde as castas Viosinho e Gouveio beneficiam de uma elevada altitude (400m) e brizas frescas, proporcionando as condições ideais para o amadurecimento de uvas brancas.

A presença do Viosinho oferece ao vinho a sua estrutura e carácter generoso, sendo esta, uma uva conhecida pela sua notável capacidade para interagir com a madeira, enquanto o Gouveio apresenta ao vinho uma enorme frescura, mineralidade, acidez e elegância.

## *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*

As uvas são prensadas em prensa pneumática. A fermentação inicia-se em cubas de inox com controlo de temperatura e termina em barricas novas de carvalho Francês. Segue-se um estágio de 8 meses nas mesmas barricas sobre borras finas.

### *Informação técnica*

Alc./Vol.:	13,5%
Acidez Total:	5,60 g/l
PH:	3.29

## *Notas de Prova*

Um branco duriense de uma jovem e brilhante cor citrina com intensos aromas de flor de laranjeira e alperce com nuances minerais e vegetais típicas que combinam com notas de madeira muito bem integradas. Excelente estrutura, com imensa complexidade e volume de sabores frutados, no entanto, revela enorme frescura e intensidade, terminando muito longo e persistente.