

REAL COMPANHIA VELHA CARVALHAS TINTA FRANCISCA

<i>Vinho</i>	Carvalhas Tinta Francisca
<i>Variedade</i>	Tinta Francisca
<i>Ano</i>	2015
<i>Região</i>	Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	3.586 garrafas (750ml)

*Armazene as garrafas em local fresco (14°C to 16°C) e sem luz. Sirva a 14-16°C.
Acompanha preferencialmente assados e pratos ricos de carne, como também massas.*

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.

A Tinta Francisca é uma casta muito presente nas Vinhas Velhas do Douro, à qual, após aprofundado estudo, elaboramos um trabalho de recuperação do seu cultivo de forma a produzir um vinho de alta qualidade desta nobre casta.

Caracterizada por baixos níveis de produção, a Tinta Francisca tem um ciclo longo com maturação tardia, um cacho pequeno a fazer lembrar no seu formato o Pinot Noir, vigor vegetativo médio a elevado, distinguindo-se na paisagem pelo verde das suas folhas muito brilhante e lustroso.

Atraiu-nos nesta casta a possibilidade de criar um vinho com um estilo diferente do habitual, aromaticamente muito atraente, de estrutura mediana, perfil elegante, mas de grande intensidade. No Carvalhas Tinta Francisca, encontramos um novo Douro, através de uma casta muito antiga.

Ano 2015

2015 caracterizou-se por ser um ano atípico em termos climáticos, com um Inverno frio e seco seguido de uma Primavera-Verão anormalmente quente e seca. Destaca-se em especial a reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo e as altas temperaturas registadas entre Junho e Julho. Em termos fitossanitários as doenças e as pragas não chegaram a ter um impacto significativo nem na quantidade nem na qualidade da produção. Tendo em conta a última década, constatou-se que 2015 foi o ano em que a produção apresentou melhor estado fitossanitário à vindima. 2015 foi um ano de grande qualidade, revelando tintos potentes e concentrados e de imensa complexidade.

Vinificação e estágio

A fermentação para este vinho decorre em pequenas cubas de inox com muito pouca extracção, mantendo sempre uma baixa temperatura. O estágio decorre em barricas de carvalho Francês usado por um período de 12 meses.

Informação técnica

Alc./Vol.:	13.5%
Acidez Total:	5.10 g/l
pH:	3.66

Notas de Prova

Um vinho muito original de aroma intenso e fresco onde se salientam as notas de frutos do bosque e ligeiras impressões vegetais, criando uma notável complexidade. Intenso de sabores, com muita presença, no entanto mostra-se extremamente elegante e termina com um final longo e fresco e muito macio.

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

