

# REAL COMPANHIA VELHA CARVALHAS VINHAS VELHAS

<i>Vinho</i>	Carvalhas Vinhas Velhas Tinto
<i>Variedades</i>	Vinhas Velhas
<i>Anos</i>	2017
<i>Região</i>	Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	20.000 Garrafas (750ml)

*Armazene as garrafas em local fresco (14°C to 16°C) e sem luz. Sirvir a 16°C.  
Acompanhe este clássico e poderoso Tinto duriense preferencialmente com pratos de caça,  
nomeadamente faisão ou javali.*

## *Quinta das Carvalhas*

A Quinta das Carvalhas é uma propriedade de grande beleza e espectacularidade, 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-filoxérica, a atingir a respeitável idade de um século.

O Carvalhas Vinhas Velhas, é o topo de gama dos vinhos da Real Companhia Velha, sendo produzido de parcelas centenárias de vinhas pós-filoxéricas que contam com mais de 20 variedades de castas autóctones plantadas em uma só parcela. Este clássico e poderoso Tinto duriense é um autêntico reflexo do terroir desta afamada Quinta.

## *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 climatéricas 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 & Estágio*

A vindima para o Carvalhas Vinhas velhas envolve uma operação muito complexa e rigorosa. Essa vindima de cariz verdadeiramente cirurgico envolve os próprios directores de enologia e viticultura que lideram um pequeno grupo de experientes trabalhadores para colher à mão apenas as uvas que se encontram nos desejados níveis de maturação.

Chegando á adega as uvas são submetidas ao ancestral processo de pisa a pé nos tradicionais lagares de granito, os quais, devido ao seu formato, permitem um perfeito contacto entre o mosto e as películas.

O vinho estagia em barricas de Carvalho Francês (50% carvalho novo) por um periodo de 18 meses com controle de temperatura, expressando ao máximo a personalidade das Vinhas Centenárias da propriedade, caracterizadas por um baixíssimo nível de produção por cêpa

## *Notas de Prova*

Um vinho de impressionante exuberância aromática onde se salientam notas de frutos vermelhos e fruta preta aliados a nuances herbacias e especiadas demonstrando uma harmoniosa integração com a madeira de carvalho através de subtis notas de baunilha. Excelente volume de prova, mostrando-se potente mas ao mesmo tempo elegante com uma concentração e profundidade própria de vinhas de baixa produção. Os taninos firmes e muito redondos, com sabores realçados por uma equilibrada acidez que torna a prova longa e persistente.

### *Informação Técnica*

Alc./Vol.:	14%
Acidez Total:	5,4 g/l
pH:	3,72