

REAL COMPANHIA VELHA EVEL BRANCO



<i>Vinho</i>	Evel
<i>Variedades</i>	Viosinho, Rabigato, Fernão Pires e Moscatel
<i>Ano</i>	2019
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	220.000 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas em local fresco (12°C to 14°C) e sem luz. Sirva a 8°C - 10°C.

Acompanha preferencialmente peixes, mariscos e saladas.

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 é produzido das vinhas localizadas na Quinta do Casal da Granja localizada no planalto de Alijó. O clima ameno e brisas frescas deste terroir são ideias para o amadurecimento de uvas brancas, preservando assim toda a frescura e essência.

Ano 2019

O ano 2019 caracterizou-se pelas grandes oscilações de temperatura e pela precipitação anual mais baixa, considerando-se um ano seco. Na fase inicial do ciclo vegetativo verificou-se um ligeiro avanço em relação à média, sendo que o abrolhamento e a floração ocorreram antes das datas normais. O mês de abril foi chuvoso enquanto os meses seguintes foram secos. No início de julho verificaram-se temperaturas elevadas que contribuíram para a ocorrência de escaldão. A vindima iniciou-se mais tarde do que o normal com as temperaturas registadas em setembro ligeiramente acima da média, e sem precipitação. A meados de Setembro, verificaram-se alguns dias de chuva que vieram atenuar o défice hídrico dos solos, com um impacto positivo na evolução da maturação. Com cachos em excelente condição sanitária, a colheita proporcionou vinhos de grande qualidade, com uma acidez acentuada e um bom nível de compostos fenólicos.

Vinificação e estágio

As uvas são prensadas em prensa pneumática. A fermentação ocorre em cubas inox com controlo de temperatura. O vinho estagia em cubas Inox até ao engarrafamento.

Informação técnica

Alc./Vol.:	13.5%
Acidez Total:	5.10 g/l
PH:	3.43

Notas de Prova

Um vinho limpo, brilhante com uma intensa cor citrina. Aroma jovem e muito frutado, com notas florais e de fruta branca com nuances vegetais. Excelente acidez crocante, proporcionando um equilíbrio perfeito e que muito contribui para um final longo e fresco.