

REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DOS ACIPRESTES



<i>Vinho</i>	Quinta dos Aciprestes
<i>Variedades</i>	Vinhas Velhas com Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Amarela.
<i>Ano</i>	2018
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	100.000 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas de lado num local fresco e sem luz (16°C). Servir a 16°C. Aprecie este elegante tinto com pratos de caça e carnes vermelhas.

Quinta dos Aciprestes

A Quinta dos Aciprestes contorna o Rio Douro com as suas encostas suaves, numa área totalmente replantada com as variedades mais nobres da Região Demarcada do Douro.

Situadas entre as sub-regiões do Cima-Corgo e Douro Superior, as suas vinhas beneficiam de um microclima, que oferece condições ideais para o amadurecimento das uvas.

O Quinta dos Aciprestes Tinto é elaborado a partir de parcelas de Vinhas Velhas compostas maioritariamente por Tinta Barroca e Tinta Roriz, e por Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Amarela em menor escala. Um tinto subtilmente poderoso e com um frutado bem distinto, expressando assim a singularidade da Quinta dos Aciprestes.

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.

A fermentação decorre em cubas de inox com controle de temperatura. Segue-se um estágio em balseiros de carvalho francês por um período de 12 meses.

Informação técnica

Alc./Vol.:	14%
Acidez Total:	5,6 g/l
PH:	3,72

Notas de Prova

Vinho de cor granada limpa e profunda. Aromas de ameixa preta e cerejas que combinam na perfeição com nuances de baunilha provenientes do estágio em madeira. Uma prova repleta de sabores muito frutados que permitem um final estruturado e cheio de elegância.