

REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DOS ACIPRESTES BRANCO

<i>Vinho</i>	Quinta dos Aciprestes Branco
<i>Variedades</i>	Rabigato, Viosinho & Arinto
<i>Ano</i>	2018
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	26.000 garrafas (750ml)



Armazene as garrafas de lado num local fresco e sem luz (16°C). Servir a 10°C. Aprecie este fresquíssimo branco Duriense com peixes grelhados, mariscos e caril de gambas.

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 Branco da Quinta dos Aciprestes, nasce a partir de uma selecção de castas autóctones onde o Viosinho, Rabigato e Arinto conferem grande intensidade aromática e frescura.

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, decorrendo seguidamente a fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. 100% do vinho é mantido em cubas de inox por um período de 3 meses antes de ser engarrafado.

Informação técnica

Alc./Vol.:	13%
Acidez Total:	5,60 g/l
PH:	3,31

Notas de Prova

Um vinho muito equilibrado, onde se salientam notas cítricas e vegetais revelando complexidade e exuberância. Na prova mostra uma belíssima estrutura e volume, com boa textura e acidez, e um final longo e refrescante.