

REAL COMPANHIA VELHA

QUINTA DOS ACIPRESTES GRANDE RESERVA



<i>Vinho</i>	Quinta dos Aciprestes
<i>Variedades</i>	Touriga Nacional, Touriga Franca
<i>Ano</i>	2015
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	20,000 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas na horizontal, em local fresco (16°C) e sem luz. Servir a 18°C. Disfrute este soberbo tinto duriense, feito apenas em anos de excelência com carnes fortes e caça. Um vinho com enorme potencial para evoluir em garrafa.

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 Grande Reserva desta Quinta resulta de uma rigorosa selecção dos melhores lotes de Touriga Nacional e Touriga Franca, sendo produzido apenas em anos de excelente qualidade.

Ano de 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.

Fermentação e estágio

A fermentação e maceração decorre em cubas de inox com controle de temperatura. 50% do vinho estagia em barricas novas de carvalho Francês por um período de 18 meses, nas melhores condições para estágio.

Informação técnica

Alc./Vol.:	14%
Acidez total:	4.6 g/l
PH:	3.69

Notas de prova

Um tinto jovem e vibrante que apresenta uma belíssima e profunda cor granada e uma enorme complexidade aromática de fruta preta e vermelha com nuances de madeira. Apresenta uma prova de grande finesse com os seus taninos suaves, um carácter muito frutado e termina longo, coroado por uma excelente acidez. Um vinho que irá evoluir muito nos próximos anos.