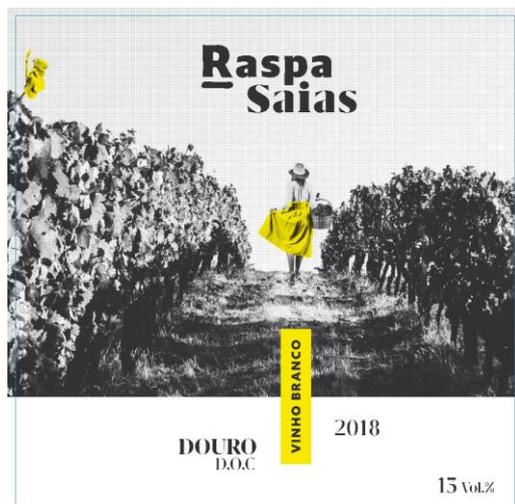


# REAL COMPANHIA VELHA RASPASAIAS BRANCO



<i>Vinho</i>	Raspa-Saias Branco
<i>Variedades</i>	Viosinho, Fernão Pires e Rabigato
<i>Ano</i>	2018
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	13.000 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.*

## **Raspa - Saias**

Raspa-Saias surge como alusão à biodiversidade existente no Alto Douro Vinhateiro. De seu nome original e divertido, Raspa-Saias é o termo local para *rubia peregrino*, uma flor autóctone que cresce em pleno vale duriense, e a qual se agarrava às saias das moças que trabalhavam na vinha.

O Raspa-Saias branco é um vinho de enorme frescura, feito a partir de uvas oriundas da Quinta do Casal da Granja em Alijó, uma das mais antigas propriedades da Real Companhia Velha.

## **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. A fermentação ocorre em cubas inox com controlo de temperatura. O vinho estagia em cubas Inox até ao engarrafamento.

### **Informação técnica**

Alc./Vol.:	13%
Acidez Total:	5.2 g/l
PH:	3.52

## **Notas de Prova**

Um fresquíssimo vinho de cor citrina, que impressiona à primeira pelo seu aroma jovem e muito frutado, com notas florais e de fruta branca e nuances vegetais. Na boca, revela um excelente volume, mantendo-se elegante, mas muito frutado, com excelente acidez, proporcionando um equilíbrio perfeito e que muito contribui para um final longo e fresco.