

REAL COMPANHIA VELHA

SÍBIO ROSÉ

<i>Vinho</i>	Síbio Rosé
<i>Variedades</i>	100% Touriga Nacional
<i>Ano</i>	2018
<i>Região</i>	Douro DOC
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	5.600 Garrafas (750ml)

*Armazene as garrafas deitadas, em local fresco e sem luz (15°C). Servir a 8°C-10°C.
Acompanha pratos picantes e especiados, peixe grelhado e vieiras caramelizadas.*

Quinta do Síbio

Situada em pleno Vale do Roncão, famoso pela excelência dos seus vinhos, a Quinta do Síbio apresenta-se como uma das mais antigas e tradicionais propriedades da Real Companhia Velha. Nos dias de hoje estende-se até ao planalto de Alijó, com uma área de 100 ha de vinha. Tendo beneficiado de uma total reconversão das suas vinhas, é palco de um dos projectos mais inovadores da região, onde recuperamos algumas das castas mais antigas do Douro em risco de extinção.

O Rosé da Quinta do Síbio nasce no planalto de Alijó, conhecido pelo seu clima fresco e solos mais ricos, onde a Touriga Nacional amadurece de forma mais lenta preservando assim todo o seu carácter aromático, frescura e acidez.

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.

Fermentação

As uvas são prensadas em prensa pneumática, decorrendo seguidamente a fermentação em cubas de inox com controle de temperatura. 100% do vinho é mantido em cubas de inox por um período de 6 meses antes de ser engarrafado.

Informação técnica

Alc./Vol.:	13%
Acidez Total:	4,9 g/l
PH:	3,26

Notas de Prova

Um Rosé aromático e cheio de expressão, com ligeiras nuances de morango, complexadas com notas florais e de frutos vermelhos. Na boca, mostra-se repleto de sabores frutados, mas ao mesmo tempo complexo e com bom volume, terminado a prova com uma acidez vivíssima que o confere como um Rosé equilibrado e cheio de carácter.



REAL COMPANHIA VELHA

Rua Azevedo Magalhães, 314 . 4430 Vila Nova de Gaia . Portugal
tel: +351 223 775 100 fax: +351 223 775 190

www.realcompanhiavelha.pt .deptecn@realcompanhiavelha.pt