

REAL COMPANHIA VELHA

QUINTA DAS CARVALHAS PORTO VINTAGE 2011



<i>Vinho</i>	Quinta das Carvalhas Porto Vintage
<i>Variedades</i>	Vinhas Velhas
<i>Ano</i>	2011
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	6.000 garrafas (750ml)

O Vinho do Porto Vintage é original da Região Demarcada mais antiga do mundo, o Alto Douro Vinhateiro. A Real Companhia Velha é a mais antiga empresa em Portugal, sendo produtora deste sublime nectar há mais de 250 anos.

A Quinta das Carvalhas é uma propriedade de grande beleza e espectacularidade, com uma posição predominante na encosta da margem esquerda do Rio Douro no Pinhão, que se estende pelas encostas da margem direita do afluente Rio Torto. As mais antigas referências escritas sobre a Quinta remontam a 1759.

As uvas tintas da propriedade estão localizadas a baixa altitude com exposição solar de norte a sul, providenciando Portos e Vinhos do Douro intensos, concentrados e repletos de carácter e elegância.

As Vinhas Velhas da propriedade representam 75 hectares da totalidade de vinha, estando algumas parcelas, de plantação pós-filóxerica, a atingir a respeitável idade de cem anos. Essas Vinhas Velhas incovam o estilo ancestral de plantação no Douro através do conceito de mistura. São vinhas de alta densidade que incluem numa só parcela mais de 20 variedades diferentes.

Este Porto Vintage da Quinta das Carvalhas é produzido apartir de uma selecção de parcelas de Vinhas Velhas onde é elaborada uma vindima de cariz verdadeiramente cirurgico para colher à mão apenas as uvas que se encontram nos desejados níveis de maturação. Através da prova no local, são colhidas apenas as uvas perfeitamente maduras, repetindo-se a operação ao longo do periodo de vindima. Uma vez colhidas são transportadas para a adega em caixas de pequena dimensão, dando-se inicio ao ancestral processo de pisa a pé nos tradicionais lagares de granito, os quais, devido ao seu formato, permitem um perfeito contacto entre o mosto e as peliculas, permitindo maior extração. É feita a interrupção da fermentação através de adição de aguardente vínica, seguido de uma estágio em balseiros de carvalho por um periodo de 2 anos.

Ano 2011

Em 2011, o Inverno foi chuvoso o que providenciou água que ajudou as vinhas a resistir ao Verão quente e seco que se seguiu. Uma Primavera excepcionalmente quente fez antecipar a vindima, no entanto, no final de Agosto dois dias de chuva providenciaram frescura que permitiu excelentes condições para o final do amadurecimento. Em 2011, tivemos o melhor dos dois mundos: a frescura, elegância e exuberância de sabores de anos mais frescos; e a potencia e estrutura de anos mais quentes.

Notas de Prova:

O Quinta das Carvalhas Vintage 2011 apresenta uma intensa cor purpura, revelando toda a sua juventude. O vinho demonstra um magnifico bouquet de fruta madura, nuances florais e esteva, enquanto no palato revela-se firme, mineral e com grande defenição. No entanto, mostra-se elegante e rico em taninos suaves, com um final de prova longo e persistente.

Informação técnica

Alc./Vol.:	19,70%
Acidez Total:	5,46 g/l
Açúcar Residual:	99,0 g/l

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
deptechn@realcompanhiavelha.pt