

REAL COMPANHIA VELHA

Quinta das Carvalhas Reserva 2021

Douro DOC



Quinta das Carvalhas

A Quinta das Carvalhas é uma propriedade de grande beleza e espetacularidade, 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, estando as suas magníficas Vinhas Velhas, de plantação pós-filoxerica, a atingir a respeitável idade de um século.

O Quinta das Carvalhas Reserva representa o estilo mais clássico e original desta Quinta, englobando as várias vertentes deste terroir, tão rico em diversidade, com parcelas localizadas em ambas as quadrantes Norte e a Sul. Este vinho nasce da ambição de retratar a Quinta pela sua história e tradição no panorama Douro DOC pela mão de Pedro Silva Reis e a sua Fine Wine Division. Enquanto procuramos inovar e descobrir novas castas e abordagens, é no estilo clássico duriense que valorizamos a nossa identidade e respeito pelo terroir. Nas Vinhas Velhas do quadrante norte da Quinta encontramos a estutura, complexidade e a profundidade deste vinho, enquanto em parcelas de exposição sul o seu lado mais redondo e sedutor.

Ano Vitícola 2021

O ano vitícola caracterizou-se por algumas oscilações em termos climáticos, considerando-se um ano normal e seco. Desde o início do ciclo vegetativo verificou-se um avanço moderado a ligeiro em relação à média dos últimos anos, tendo o abrolhamento ocorrido no início de Março e a floração em meados de Maio. Houve manifestação de oídio numa fase mais adiantada do ciclo, obrigando a uma atenção redobrada. As vindimas ocorreram muito próximas da data média, com início no final de Agosto, com as castas brancas, e término na primeira quinzena de Outubro. Quando comparadas com os últimos anos, considera-se que 2021 foi uma vindima longa, fresca e chuvosa. Devido às favoráveis condições meteorológicas ao longo da campanha a quantidade de uva colhida foi superior à média dos últimos anos. Os mostos são de boa qualidade, mais frescos e ligeiramente menos alcoólicos.

Vinificação e Estágio

As uvas são colhidas à mão e transportadas até a adega em caixas de 20kg. Após passarem por um criteriosa escolha manual, os cachos oriundos de parcelas de vinhas velhas, são desengaçados e direcionados para lagares de granito, onde se seguirá a fermentação alcoólica com a tradicional pisa a pé. Os cachos da casta Touriga Nacional são desengaçados, e as uvas são levemente esmagadas antes de serem direcionadas para cubas de fermentação. Segue-se a fermentação alcoólica do mosto a temperatura controlada entre os 24-26°C. O vinho depois estagia em barricas novas (20%) e usadas (80%) de carvalho francês por um período de 12 meses até ao engarrafamento.

Notas de Prova

Vinho de bela e intensa cor ruby, com frescos e intensos aromas varietais, como notas de fruta vermelha bem madura, frutos e ervas do bosque, e ligeiras nuances de madeira bem integrada, mostrando muita complexidade. Um vinho encorpado, mas muito fresco, vibrante e equilibrado, com sabores de fruta preta e madeira bem integrada, terminando com um final de prova muito longo, coroado por uma excelente acidez.

Sugestão de harmonização

Um poderoso tinto que harmoniza bem com carnes vermelhas, molhos ricos em tomate e especiarias e queijos fortes. Como sugestão vegetariana pratos à base de cogumelos, espargos salteados e lentilhas.

Ficha Técnica

Origem: Região Demarcada do Douro

Classificação: Douro DOC

Castas: Vinhas Velhas & Touriga Nacional

Produção: 16.530 garrafas (75cl)

Tipo de Solo: Xisto

Idade das Vinhas: Vinhas Velhas com idades entre 70-90 anos & Touriga Nacional com 20 - 30 anos

Altitude (m): 200m-400m

Condução das vinhas: Guyot - Poda em vaso & Royat - Cordão Unilateral

Forma de vindima: Manual

Período de vindima: Setembro

Álcool: 14°

Acidez Total: 5,1 g/L

Açúcares Totais: 0,84 g/L

Tipo: Tinto

Ano: 2021

Malolática: Sim

Fermentação: Lagares de granito & Cubas de Inox

Estágio: 12 meses em barricas novas (20%) e usadas (80%) de carvalho Francês.

pH: 3,61

Acidez Volátil: 0,6 g/L

SO2 total: 99 mg/L

SO2 livre no enchimento: 35 mg/L

Alergênicos: Contém sulfitos

Armazenar: Na horizontal, num lugar fresco (16°C) e sem luz

Temperatura de Serviço: 16°C

Apto para vegans: Sim

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