

REAL COMPANHIA VELHA

QUINTA DOS ACIPRESTES GRANDE RESERVA

TOURIGA NACIONAL TALHÃO 14



<i>Vinho</i>	Quinta dos Aciprestes Grande Reserva Talhão 14
<i>Variedades</i>	Touriga Nacional
<i>Ano</i>	2014
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	2.600 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas na horizontal, em local fresco (16°C) e sem luz. Servir a 16°C. Desfrute deste elegante tinto Duriense na companhia de carnes de caça e o tradicional Cabrito. 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.

A partir de uma parcela seleccionada de Touriga Nacional, a qual internamente identificamos como Talhão 14, descobrimos uma Touriga Nacional que se sobressai pela enorme intensidade aromática a concentração. Nesta parcela, que cobre uma área de pouco menos de 1 ha, identificamos vários e diversos níveis de vigor, os quais permitiram uma selecção mais rigorosa de sub-talhões, proporcionando assim uma grande Touriga Nacional de edição limitada e de enorme carácter duriense.

Ano de 2014

O ano de 2014 caracterizou-se pela ocorrência de elevados valores de precipitação, em especial nos meses de Janeiro, Fevereiro, Julho e Setembro, assim como grande instabilidade climática verificada no período de Verão, com a ocorrência de trovoadas durante os meses de Junho e Julho. Consequência da evolução do clima, os controlos de maturação da uva efectuados até início de Setembro indicavam um avanço de cerca de duas semanas na fenologia da videira, com as uvas a apresentarem bons níveis de açúcar e acidez. A precipitação registada a partir de meados de Setembro acabou por condicionar a apanha das uvas, prolongando-se a vindima até meados de Outubro. Apesar das condições difíceis durante o período de Vindima, as uvas de uma forma geral aguentaram-se bem e acabou por ser uma vindima de boa qualidade. Os vinhos não são os mais concentrados, no entanto mostram-se muito bonitos e frescos, será uma vindima em que teremos vinhos mais jovens e fáceis.

Fermentação e estágio

A fermentação e maceração decorre em lagares de inox com controle de temperatura. 30% do vinho estagia em barricas novas de carvalho Francês por um período de 12 meses, nas melhores condições para estágio.

Informação técnica

Alc./Vol.:	14%
Acidez total:	5,8 g/l
PH:	3,57

Notas de prova

Uma Touriga Nacional que prima pela elegância e carácter clássico desta nobre casta em solo duriense. Apresenta notas muito intensas de frutos vermelhos e cítricos, complexadas com sugestões de baunilha provenientes do estágio em barrica. No boca muito fino e elegante onde se salientam sabores frutados numa estrutura poderosa e concentrada, finalizando longo e persistente.

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
deptcn@realcompanhiavelha.pt