

REAL COMPANHIA VELHA

Quinta das Carvalhas Vinhas Velhas

Douro DOC 2020



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-filoxérica, a atingir a respeitável idade de um século.

O Quinta das Carvalhas Vinhas Velhas, é produzido de parcelas centenárias de vinhas pós-filoxéricas com exposição norte, que contam com mais de 20 variedades de castas autóctones plantadas em uma só parcela. Este clássico e poderoso Tinto duriense é um autêntico reflexo do terroir desta afamada Quinta.

Ano Vitícola 2020

O ano vitivinícola 2020 caracterizou-se por um inverno e primavera de grande instabilidade climática, com temperaturas acima da média e precipitação inferior ao normal para o período de inverno, mas muito chuvoso durante Março e Abril - provocando um adiantamento no ciclo vegetativo de cerca de duas semanas, seguido de uma forte vaga de doenças da videira (sobretudo mildio) gerando dificuldade no vingamento da floração e um potencial de produção menor face aos últimos anos. O verão foi excessivamente quente, verificando-se nas cotas mais baixas e encostas expostas a sul e oeste, vários casos de escaldão das uvas. A vindima iniciou cedo, em comparação à data média dos últimos anos, sendo que as primeiras uvas entraram na 3ª semana de Agosto. Perante todas as dificuldades vividas em 2020, os vinhos desta colheita apresentam-se com boa qualidade, e de perfil muito fino e elegante.

Vinificação e Estágio

A vindima do o Carvalhas Vinhas Velhas é uma vindima de cariz verdadeiramente cirúrgico em que os próprios diretores de enologia e viticultura lideram um pequeno grupo de experientes trabalhadores para colher à mão apenas as uvas que se encontram nos níveis perfeitos de maturação. Chegando à adegas, as uvas são submetidas ao ancestral processo de pisa a pé nos tradicionais lagares de granito, os quais, devido ao seu formato, permitem um maior contacto entre o mosto e as películas permitindo assim uma extração suave mas constante. Este processo é ainda crucial para a produção de grandes tintos, sendo que confere aos vinhos um perfil aromático muito complexo mas refinado, e muita estrutura mas com taninos de grande qualidade. Após a fermentação alcoólica, o vinho estagia em barricas de carvalho Francês (20% carvalho novo) por um período de 12 meses a temperatura controlada, permitindo assim, a uma máxima expressão da personalidade destas Vinhas Centenárias, caracterizadas por um baixíssimo nível de produção por cêpa.

Notas de Prova

Um vinho de enorme complexidade aromática mostrando a intensidade e profundidade das vinhas velhas, aliados a um perfil fresco, algo muito característico de vinhas viradas a norte. No nariz encanta pelos seus aromas de bosque onde se salientam notas de fruta preta, ervas do monte, especiarias, e terra molhada que combinam muito bem com subtis notas de baunilha demonstrando uma harmoniosa integração com a madeira de carvalho utilizada no estágio. Excelente volume de prova, mostrando-se potente e estruturado mas ao mesmo tempo elegante com uma concentração e profundidade própria de vinhas de baixa produção. Os taninos firmes e muito redondos, com sabores realçados por uma equilibrada acidez que torna a prova longa e persistente.

Sugestão de harmonização

Pratos típicos como ensopado de javali, cordeiro cozinhado a baixa temperatura ou carnes maturadas. Como sugestão vegetariana, pratos com base em cogumelos, feijão ou trufas.

Ficha Técnica

Origem: Região Demarcada do Douro
Classificação: Douro DOC

Tipo: Tinto
Ano: 2020

Castas: Vinhas Velhas
Produção: 8.600 garrafas (75cl)

Malolática: Sim
Fermentação: Lagares de granito
Estágio: 12 meses em barricas novas (20%) e usadas (80%) de carvalho Francês.

Tipo de Solo: Xisto
Idade das Vinhas: + de 100 anos
Altitude (m): 200m-300m
Condução das vinhas: Guyot - Poda em vaso

pH: 3,63
Acidez Volátil: 0,8 g/L
SO2 total: 98 mg/L
SO2 livre no enchimento: 34 mg/L
Alergênicos: Contém sulfitos

Forma de vindima: Manual
Período de vindima: Setembro

Armazenar: Na horizontal, num lugar fresco (16°C) e sem luz
Temperatura de Serviço: 16°C
Apto para vegans: Sim

Álcool: 14,5°
Acidez Total: 5,2 g/L
Açúcares Totais: 0,66 g/L