

# REAL COMPANHIA VELHA CARVALHAS BRANCO

<i>Vinho</i>	Carvalhas Branco
<i>Variedade</i>	Viosinho & Gouveio
<i>Ano</i>	2012
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	7.700 garrafas (750ml)

*Armazene as garrafas em local fresco (14°C to 16°C) e sem luz. Sirva a 8°C - 10°C. Desfrute deste magnífico Douro branco enquanto jovem, no entanto irá recompensar quem optar pela evolução em garrafa. Um parceiro ideal para bacalhau, marisco ou queijos fortes.*

## *Quinta das Carvalhas*

A Quinta das Carvalhas é a mais antiga e emblemática propriedade da Real Companhia Velha. Devido ao seu enorme Património Histórico e a uma intensa e racional requalificação, representa hoje o que de melhor temos e somos capazes de fazer.

A nova gama de vinhos **Carvalhas** representa exactamente isso - o melhor que somos capazes de produzir - quer pensemos num Douro branco, tinto, num Porto Tawny ou Vintage.

Estes vinhos são um reflexo do nosso solo, do nosso sol, das nossas vinhas, da nossa história e de todo o nosso saber.

## *Ano 2012*

O período de inverno (Dezembro a Fevereiro) foi o mais seco dos últimos 40 anos. A evolução da seca foi ligeiramente atenuada em Abril e sobretudo em Maio. O Abrolhamento devido à temperatura de Março, ocorreu dentro das datas médias, tendo-se observado posteriormente um atraso até ao início da floração, a qual foi impulsionada pelo aumento significativo e súbito da temperatura, tendo ocorrido em média por volta de 25 de Maio. Posteriormente a baixa temperatura observada deu origem a novo atraso no ciclo vegetativo, que se prolongou até ao início da vindima. Importa destacar para o ano de 2012, a baixa disponibilidade de água no solo, a condicionar o vigor das plantas e a ocorrência de forte desavinho e bagoinha. Apesar de todas as dificuldades as uvas chegaram à Adega em perfeitas condições, maduras, concentradas e com excelente acidez. Apesar de ser ano de pouca produção teremos vinhos de excelente qualidade.

## *Vinificação e estágio*

As uvas são prensadas em prensa pneumática. A fermentação inicia-se em cubas de inox com controlo de temperatura e termina em barricas novas de carvalho Francês. Segue-se um estágio de 8 meses nas mesmas barricas sobre borras finas.

### *Informação técnica*

Alc./Vol.:	13%
Acidez Total:	5.7 g/l
PH:	3.15

## *Notas de Prova*

Um branco limpo, claro, de brilhante cor citrina que demonstra todo o seu esplendor através de aromas muito finos e delicados mas muito intensos com notas de fruta com nuances de baunilha e tosta, provenientes do estágio em madeira. Embora encorpado no paladar, provoca uma sensação de leveza devido à sua frescura de sabores e acidez viva, terminando com uma persistência muito limpa e refrescante.

