

REAL COMPANHIA VELHA CARVALHAS TINTA FRANCISCA

<i>Vinho</i>	Carvalhas Tinta Francisca
<i>Variedade</i>	Tinta Francisca
<i>Ano</i>	2011
<i>Região</i>	Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	3.000 garrafas (750ml)

*Armazene as garrafas em local fresco (14°C to 16°C) e sem luz. Sirva a 14-16°C.
Acompanha preferencialmente assados e pratos ricos de carne, como também massas e pratos de carne branca.*

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.

A Tinta Francisca é uma casta muito presente nas Vinhas Velhas do Douro, à qual, após aprofundado estudo, elaboramos um trabalho de recuperação do seu cultivo de forma a produzir um vinho de alta qualidade desta nobre casta.

Caracterizada por baixos níveis de produção, a Tinta Francisca tem um ciclo longo com maturação tardia, um cacho pequeno a fazer lembrar no seu formato o Pinot Noir, vigor vegetativo médio a elevado, distinguindo-se na paisagem pelo verde das suas folhas muito brilhante e lustroso.

Atraiu-nos nesta casta a possibilidade de criar um vinho com um estilo diferente do habitual, aromaticamente muito atraente, de estrutura mediana, perfil elegante, mas de grande intensidade. Encontramos assim, através de uma casta muito antiga, um novo Douro.

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.

Vinificação e estágio

A fermentação para este vinho decorre em pequenas cubas de inox com muito pouca extracção, mantendo sempre uma baixa temperatura. O estágio decorre em barricas de carvalho Francês usado.

Informação técnica

Alc./Vol.:	14%
Acidez Total:	5.2 g/l
pH:	3.62

Notas de Prova

Um vinho muito original de aroma intenso e fresco onde se salientam as notas de frutos do bosque e ligeiras impressões vegetais, criando uma notável complexidade. Intenso de sabores, com muita presença, no entanto mostra-se extremamente elegante e termina com um final longo e fresco e muito macio.

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
deptecn@realcompanhiavelha.pt

