

# REAL COMPANHIA VELHA

## EVEL BRANCO



<i>Vinho</i>	Evel
<i>Variedades</i>	Viosinho, Rabigato, Fernão Pires e Moscatel
<i>Ano</i>	2013
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	300.000 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas em local fresco (12°C to 14°C) e sem luz. Sirva a 8°C - 10°C.

Acompanha preferencialmente peixes, mariscos e saladas.

### *Evel*

Num patamar de qualidade de entrada de gama de vinhos da Real Companhia Velha, há já muitos anos que o Evel mantém sólida reputação. O vinho Evel é produzido das vinhas localizadas nas famosas Quinta do Casal da Granja e Quinta do Cidrô, localizadas nos concelhos de Alijó e S. João da Pesqueira, respectivamente.

### *Ano 2013*

O ano começou com um Inverno frio e chuvoso, em especial nos meses de Janeiro e Março. O mês de Março foi o segundo mais chuvoso dos últimos 50 anos, o que condicionou a realização de alguns trabalhos culturais na vinha nesse período. Apesar do frio que se fez sentir, o abrolhamento decorreu na época normal (final de Março). Nos 3 meses que se seguiram verificaram-se grandes oscilações de temperatura que influenciaram o ciclo da videira - a floração decorreu num período de instabilidade climática; todavia a maioria das castas não foi afectada em termos de vingamento. No final de Junho verificava-se um atraso do ciclo vegetativo de 10 a 15 dias em relação à média. O pintor começou a surgir nos últimos 10 dias do mês de Julho, o que prenunciava um início de vindima mais tardio do que é habitual. O ano de 2013 ofereceu uma boa produção onde as condições climáticas nos proporcionaram vinhos brancos maduros, muito frescos, aromaticos e de enorme qualidade.

### *Vinificação e estágio*

As uvas são prensadas em prensa pneumática. A fermentação ocorre em cubas inox com controlo de temperatura. O vinho estagia em cubas Inox até ao engarrafamento.

#### *Informação técnica*

Alc./Vol.:	13.0%
Acidez Total:	5.1 g/l
PH:	3.33

### *Notas de Prova*

Um vinho limpo, brilhante com uma intensa cor citrina. Aroma jovem e muito frutado, com notas florais e de fruta branca com nuances vegetais. Excelente acidez crocante, proporcionando um equilíbrio perfeito e que muito contribui para um final longo e fresco.