

# REAL COMPANHIA VELHA

## EVEL RESERVA TINTO



<i>Vinho</i>	Evel Reserva
<i>Variedades</i>	Touriga Nacional, Touriga Franca
<i>Ano</i>	2008
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	55.000 garrafas (750ml)

*Armazene as garrafas em local fresco e sem luz. Para que se possa desfrutar do seu máximo esplendor, este vinho deve ser servido à temperatura 16-18°C, acompanha preferencialmente pratos de caça.*

### *Evel Reserva*

Na gama de vinhos de Selecção da Real Companhia Velha, há muito que o Evel Reserva conquistou uma sólida reputação. O prestigiado Evel Reserva revela-se um verdadeiro topo de gama e traduz uma investigação enológica de vanguarda, aliada à criteriosa selecção das melhores parcelas de vinha da Companhia. Tendo estagiado durante 12 meses em barricas de carvalho francês a americano, com grande percentagem de madeira nova, evidência todas as características de um Reserva.

### *Ano 2008*

As condições climáticas deste ano permitiram, com suficiente pluviosidade durante o Inverno, uma excelente campanha. As temperaturas na Primavera estiveram ligeiramente inferiores à média dos últimos anos. O Verão com muitas horas de sol, acrescido o facto do seu prolongamento durante a época da vindima, reuniu as condições necessárias para o efeito benéfico na boa maturação das uvas, alcançando os vinhos excelente perfil aromático e níveis muito elevados de intensidade e concentração.

### *Vinificação e Estágio*

Produzido a partir de parcelas de vinhas velhas, a fermentação decorre em cubas Inox, com controlo de temperatura. A totalidade do vinho estagia 12 meses em barricas novas de carvalho francês, em Vila Nova de Gaia.

#### *Informação técnica:*

Alc./Vol.:	14%
Acidez Total:	4.87 g/l
PH:	3.67

### *Notas de Prova*

Vinho de bela e intensa cor ruby, com poderosos aromas varietais, como notas de fruta vermelha bem madura complexadas com nuances de baunilha da madeira. Um vinho muito encorpado, harmonioso, redondo com sabores de fruta preta e madeira bem integrada, terminando com um final de prova muito longo, coroado por uma excelente acidez.