



Variedades Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz

Ano 2012

Região DOC Douro País Portugal

Produção 130.000 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas em local fresco e sem luz. Para que se possa desfrutar do seu máximo esplendor deve ser servido à temperatura 16-18°C, acompanha preferencialmente carnes, pastas e queijos.

### 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 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

A fermentação decorre em cubas Inox, com controlo de temperatura. O vinho estagia em Vila Nova de Gaia, em balseiros de carvalho francês durante 8 meses, onde é cuidadosamente preparado e engarrafado na sede da Real Companhia Velha.

Informação técnica Alc./Vol.: 13.5%

Acidez Total: 4.9 g/1 PH: 3.62

# Notas de Prova

Um vinho jovem, brilhante, de cor ruby profundo. Notas de frutos bem maduros, complexados por nuances vegetais bem tipicos da região e leves toques de baunilha, provenientes do estagio em madeira. Redondo no paladar, com excelente estrutura e taninos suaves, proporcionando um final frutado e persistente.

## REAL COMPANHIA VELHA

