

REAL COMPANHIA VELHA GRANDJÓ BRANCO



<i>Vinho</i>	GrandjÓ White Meio Doce
<i>Variedades</i>	Viosinho , Gewurztraminer & Moscatel
<i>Anos</i>	2013
<i>Região</i>	Vinho Regional Duriense
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	56.000 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas de lado em local fresco e sem luz (15°C). Servir a 8°C-10°C. Desfrute deste delicioso vinho meio doce em qualquer ocasião. Um parceiro ideal para pratos chineses, pratos ricos em especiarias e saladas.

GrandjÓ Branco

A Real Companhia Velha é proprietária de uma significativa extensão de vinhas na região de Alijó que atinge os 160 hectares: a denominada Quinta do Casal da Granja. É também aqui que se situam as suas modernas adegas de vinificação.

Trata-se de uma zona de planalto, bem acima do Douro, onde sopram brisas frescas de verão que optimizam o potencial enológico dos vinhos brancos.

A região é conhecida pela produção da uva Moscatel Galego que serve como base para o lote do GrandjÓ Branco, juntamente com a uva Viosinho. Mais recentemente a variedade Gewurztraminer foi introduzida no lote de forma a aumentar a sua dimensão aromática e providenciar maior estrutura e mais acidez.

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.

Fermentação

As uvas são prensadas na prensa pneumática e segue-se a fermentação em cubas de inox com controle de temperatura. O açúcar residual mantém-se através de um processo natural ao baixar a temperatura, interrompendo a fermentação. O vinho depois estagia em cubas de inox até ao engarrafamento.

Informação técnica

Alc./Vol.:	13%
Acidez Total:	4.72 g/l
pH:	3.40
Açúcares Totais:	16 g/l

Notas de prova

Um vinho limpo, brilhante de cor citrina com aromas florais de rosa e sugestões de fruta tropical. A prova é destacada por sabores muito frutados e uma doçura subtil, terminando com um final de prova refrescante graças à sua acidez viva.

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