

REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DOS ACIPRESTES



| | |
|-------------------|---|
| <i>Vinho</i> | Quinta dos Aciprestes |
| <i>Variedades</i> | Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão & Tinta Amarela |
| <i>Ano</i> | 2009 |
| <i>Região</i> | DOC Douro |
| <i>País</i> | Portugal |
| <i>Produção</i> | 130.000 garrafas (750ml) |

Armazene as garrafas de lado em local fresco e sem luz (16°C). Servir a 16°C. Aprecie este soberbo vinho como um acompanhante de pratos de caça e queijos fortes.

Quinta dos Aciprestes

A Quinta dos Aciprestes contorna o Rio Douro com as suas encostas suaves, numa área totalmente replantada com as variedades mais nobres da Região Demarcada do Douro.

Situados entre as sub-regiões do Cima-Corgo e Alto Douro, as suas vinhas beneficiam de um microclima, que oferece condições ideais para o amadurecimento das uvas.

O Quinta dos Aciprestes Tinto é elaborado a partir de parcelas de Vinhas Velhas compostas maioritariamente por Touriga Franca e Tinta Roriz. Depois de um estágio de 12 meses em balseiros de carvalho, o vinho revela-se subtilmente poderoso e com um frutado bem distinto, expressando assim a singularidade da Quinta dos Aciprestes.

Ano 2009

O ano de 2009 caracteriza-se por um Inverno frio e algo rigoroso, com temperaturas médias abaixo dos valores normais. Na Primavera, as condições climáticas deste ano permitiram, com suficiente pluviosidade ocorrida neste período, um bom nível de água armazenada no solo. As temperaturas estiveram ligeiramente superiores à média dos últimos anos. O Verão com muita luminosidade, quente e seco, prolongou-se até a época da vindima. Com estes factores benéficos a uma excelente maturação das uvas, os nossos vinhos resultam com excelente perfil aromático, e de sabor especialmente intensos e concentrados.

Vinificação e estágio.

A fermentação decorre em cubas de inox com controle de temperatura. Segue-se um estágio em balseiros de carvalho francês por um período de 12 meses.

Informação técnica

| | |
|---------------|----------|
| Alc./Vol.: | 14.00% |
| Acidez Total: | 4.91 g/l |
| PH: | 3.64 |

Notas de Prova

Vinho de cor granada limpa e profunda. Aromas de ameixa preta e cerejas combinam na perfeição com nuances de baunilha provenientes do estágio em madeira. Uma prova repleta de sabores muito frutados que permitem um final estruturado e cheio de elegância.