

<http://www.barrinhas.com.br/>

EVEL TINTO - D.O.C - DOURO, 2005



Descrição:

O Evel é uma das marcas mais antigas do Douro. Os seus vinhos são produzidos nas Quintas de Cidró e do Casal da Granja, respectivamente localizadas em São João da Pesqueira e Alijó. Estas Quintas produzem as melhores uvas da região e cujos lotes fornecem o carácter e sabor distinto dos vinhos Evel. Produzido a partir das mais nobres castas do Douro, de parcelas de vinha seleccionada. O Evel Tinto foi vinificado pelos métodos tradicionais e estagiou durante seis meses em barricas de carvalho.

Região: Trata-se de uma região D.O.C, do Douro, a Região Douriana estende-se ao longo do Rio Douro e seus afluentes a montante de Barqueiros até Barca D'Alva e abrange os distritos de Vila Real, Bragança, Guarda e Viseu.

Castas: Tocuriga nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Análises: Alc. 12,8% Acidez Total 5,43g/l PH 3,57

Notas de Prova: Dotado de uma bela cor violeta, aromas de especiarias e frutos maduros, apresenta-se redondo, muito macio e com ligeiras impressões de madeira que afinam este clássico e elegante vinho do Douro. Um longo final completa a agradável prova deste vinho impressionante.

Temperatura: Deve ser servido a temperatura de 16°C e 18°C

Harmonização: Acompanhamento ideal para bifes grelhados ou no churrasco.

Armazenamento: Conservar em lugar fresco, a temperatura constante, ao abrigo de luz, sem trepidações, sem odores fortes. Guardar em posição horizontal.

Produtor: Real Companhia Velha - RCV.

Premiações: Evel Tinto 97 - " Melhor Compra do ano de 1999" Revista de Vinhos.

Arroz de carreiro de costela tipo Tender. Jantar em 04 de outubro de 2009.