

REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DOS ACIPRESTES RESERVA



<i>Vinho</i>	Quinta dos Aciprestes Reserva
<i>Variedades</i>	Touriga Nacional & Touriga Franca
<i>Ano</i>	2012
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	20.000 garrafas (750ml)

*Armazene as garrafas, de lado, em local fresco e sem luz. Servir a 18°C.
Disfrute este elegante tinto duriense como um acompanhante de rosbife. Um
vinho com muito potencial para evoluir em garrafa.*

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 Reserva é produzido a partir de Touriga Nacional, maioritariamente, Touriga Franca em menor escala, plantadas nas parcelas 15, 16, 17 e 18 da Quinta.

Ano de 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.

Fermentação e estágio

A fermentação decorre em cubas de inox com controle de temperatura. Segue-se um estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês, sendo que 30% do vinho estagia em barricas novas.

Informação técnica

Alc./Vol.:	14°
Acidez total:	5.2 g/l
PH:	3.59

Notas de prova

Um vinho de belíssima intensidade aromática com nuances de baunilha complexados com aromas muito frutados e notas florais, demonstrando juventude e todo o carácter da Touriga Nacional. Repleto de sabores, muito elegante e macio com uma prova gulosa e agradável.

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
deptcn@realcompanhiavelha.pt

Safra 2013. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.