

REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DOS ACIPRESTES GRANDE RESERVA



<i>Vinho</i>	Quinta dos Aciprestes
<i>Variedades</i>	Touriga Nacional, Touriga Franca
<i>Ano</i>	2011
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	13,000 garrafas (750ml)

*Armazene as garrafas, de lado, em local fresco e sem luz. Servir a 18°C.
Disfrute este soberbo tinto duriense, feito apenas em anos de excelência como um acompanhante de caça e carnes fortes. Um vinho com enorme 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 Grande Reserva da Quinta dos Aciprestes é um resultado de uma rigorosa selecção dos melhores lotes de Touriga Nacional e Touriga Franca, produzidos apenas em anos de excelente qualidade.

Ano de 2011

Em 2011, o Inverno foi chuvoso o que providenciou água que ajudou as vinhas a resistir ao Verão quente e seco que se seguiu. Uma Primavera excepcionalmente quente fez antecipar a vindima, no entanto, no final de Agosto dois dias de chuva providenciaram frescura que permitiu excelentes condições para o final do amadurecimento. Em 2011, tivemos o melhor dos dois mundos: a frescura, elegância e exuberância de sabores de anos mais frescos; e a potencia e estrutura de anos mais quentes.

Fermentação e estágio

A fermentação e maceração decorre em cubas de inox com controle de temperatura. 50% do vinho estagia em barricas novas de carvalho Francês por um período de 18 meses, nas melhores condições para estágio.

Informação técnica

Alc./Vol.:	14%
Acidez total:	5.2g/l
PH:	3.57

Notas de prova

Um tinto jovem e vibrante que apresenta uma belíssima e profunda cor granada e uma enorme complexidade aromática de fruta preta e vermelha com nuances de madeira. Taninos suaves, muito frutado e com um final longo coroado por uma excelente acidez. Um vinho para guardar.

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 2012. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.