



FICHA TÉCNICA

EVEL, DOURO D.O.C., Branco 2005

A Real Companhia Velha, foi fundada por Marquês de Pombal e por Alvará Régio de El-Rei D. José em 10 de Setembro de 1756.

A marca Evel é seguramente a mais antiga marca de vinho do Douro. Registada em 26 de Agosto de 1913, a sua reputação sempre esteve associada à Região Douricense.

Ao longo de várias gerações, a marca Evel permaneceu como uma das mais sólidas referências de vinhos de qualidade no nosso País.

A Quinta do Casal da Granja, localizada no Planalto de Alijó, produz as melhores uvas brancas da região que fornecem o carácter e sabor e distinto dos vinhos Evel.

Região

A Região Douricense 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. As serras do Marão, Alvão e Montemuro protegem-na da influência atlântica proporcionando um micro-clima único no mundo onde os Verões são secos e quentes e os Invernos frios e rigorosos.

A região caracteriza-se por uma área de cerca de 33 000 ha de vinha plantada em socalcos. A densidade de plantação atinge as 6000 videiras/ha e a produção pode atingir, no máximo, os 55 hl.

Castas

Malvasia Fina
Gouveio
Moscatel
Cerceal

Análises

Alc. Vol.	13.3%
Acidez Total	5.78 g/l
pH	3.09

Notas de Prova

O Evel 2004 tem uma bela cor dourada. Muito complexo e com grande intensidade aromática. Sugestões de aromas florais e de frutos brancos caracterizam este vinho, algo encorpado e com uma excelente acidez. Na prova realçam-se sabores a pêssego e melão.

Servido entre os 8 e 10°C, é perfeito para acompanhar pratos de peixe e carnes brancas.

Vila Nova de Gaia, 21 de Novembro de 2005

Elaborado:

Gabriela Canossa

Aprovado:

Jerry Luper

R. Azevedo Magalhães, 314 | 4430 Vila Nova de Gaia | Tel: 351-22-377 51 00 | Fax: 351-22-377 51 90

PROVA DA SAFRA 2007

Palmito e azeitonas verdes. Aperitivo na sacada em 06 de fevereiro de 2011.