

REAL COMPANHIA VELHA GRANDJÓ 2009



<i>Vinho</i>	GRANDJÓ Tinto
<i>Variedades</i>	Touriga Franca 40%, Touriga Nacional 20%, Tinta Roriz 20%, Tinta Barroca 20%
<i>Ano</i>	2009
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	40.000 garrafas

Armazene as garrafas em local fresco e sem luz. Para que se possa desfrutar do seu máximo esplendor deve ser servido à temperatura 16-18°C, acompanha preferencialmente carnes, pastas e queijos.

Grandjó

A Real Companhia Velha é proprietária de uma significativa extensão de vinhas na região de Alijó que atinge os 160 hectares: a denominada Quinta do Casal da Granja. É também aqui que se situam as suas modernas adegas de vinificação.

Trata-se de uma zona de planalto, bem acima do Douro, onde sopram brisas frescas que optimizam o potencial enológico dos brancos. Entre as diversas variedades destaca-se o famoso Moscatel.

O Grandjó Tinto é proveniente das Terras Baixas, com encostas mais ensolaradas e vinificado a partir das castas tradicionais, onde predomina a Touriga Nacional.

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

As uvas são prensadas em prensa pneumática. A fermentação ocorre em cubas inox com controlo de temperatura. O Estágio decorre em cubas Inox e uma parte do vinho estagia em balseiros de madeira.

Informação técnica

Alc./Vol.:	13.5 %
Acidez Total:	5.26 g/l
pH:	3.55

Notas de Prova

Aparência: Limpo, brilhante de cor Ruby

Olfacto: Vinho frutado com notas de frutos vermelhos e madeira harmoniosamente integrada.

Sabor: Vinho encorpado, equilibrado, com bom volume de boca.

Bruschettas. Jantar em 03 de dezembro de 2011, com Filhão & Ina.

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

geral@realcompanhiavelha.pt