

VINHO SÉRIES BRANCO DE GOUVÃES

País de Origem	Portugal
Região	Douro
Produtor	Real Companhia Velha
Safra	2017
Castas	Branco de Gouvães
Temp. Serviço	10°C
Guarda	8 anos
Harmonização	Queijos meia cura Bacalhau assado Peixes ricos em gordura
Análises	Álcool: 13% PH: 3,29 Acidez: 5,26g/l
Barrica	6 meses em barricas de carvalho francês.

Vinificação Todo o processo produtivo da vinha é acompanhado muito de perto. Usa-se para esse vinho a viticultura de precisão, onde controla-se as zonas de vigor para ver onde a vinha produzirá o melhor fruto. Toda colheita é manual. A fermentação decorre em cubas de inox com controle de temperatura. 100% do vinho estagia em barricas novas de carvalho francês por um período de 6 meses, sendo que 50% são barricas novas. Durante processo de envelhecimento é usado o método battonage.

Notas de Prova O Séries Branco de Gouvães (também conhecida como Touriga Branca) é um vinho raríssimo e fruto de um estudo muito aprofundado da Real Companhia Vela. Foi descoberto entre vinhas velhas nas planícies de Alijó. Foram feitas apenas 1.956 garrafas.

Apresenta o caráter de um grande branco duriense. Um vinho aromaticamente complexo com delicadas notas florais e de fruta branca complexadas com sugestões minerais e nuances de baunilha bem integradas. Na boca, mostra-se guloso, estruturado e muito mineral, terminando com uma excelente acidez que mantém a prova viva e persistente.

O Projeto Séries A linha de vinhos SÉRIES na Real Companhia Velha representa a nossa paixão pela inovação e experimentação na procura de novos vinhos e cada vez mais interessantes. Estes vinhos serão sempre ensaios onde procuramos explorar diferentes técnicas, castas ou abordagens que nos ensinem algo passível de vir a ser aplicado na nossa gama comercial.



Cód. 11397