

VINHO BRANCO SÉRIES SAMARRINHO

País de Origem	Portugal
Região	Douro
Produtor	Real Companhia Velha
Safra	2018
Castas	Samarrinho
Temp. Serviço	10°C
Guarda	8 anos
Harmonização	Comida Oriental Peixe grelhado Queijos suaves
Análises	Álcool: 13% PH: 3,12 Acidez: 5,62g/l
Barrica	Sem estágio em barricas.

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.

Para o Samarrinho, a fermentação decorreu em pequenas cubas de inox com controle de temperatura, estagiando nas mesmas até ao engarrafamento. Para proporcionar melhor efeito de prova, proporcionamos um estágio em garrafa por um período de um ano antes de ser lançado no mercado. É um vinho raríssimo. Foram feitas apenas 858 garrafas.

Notas de Prova Um grande e fresquíssimo branco duriense que a primeira impressão apresenta ligeiras nuances de minerais, seguidas de encantadoras notas de fruta branca. Um vinho muito harmonioso, mostrando-se intenso e delicado ao mesmo tempo com muita frescura e excelente volume de prova e com uma surpreendente mineralidade. Apresenta corpo médio e final de prova volumoso, a evidenciar características bem peculiares. Um vinho com enorme potencial de guarda em garrafa.

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. 11400