

REAL COMPANHIA VELHA

Espumante Blanc de Blancs 2019

IGP Duriense



Real Companhia Velha Blanc de Blancs

A RCV iniciou a produção de espumantes de qualidade através de método "Champenoise" na vindima de 2011, sendo esta primeira edição, um vinho elaborado a partir das castas Pinot Noir e Chardonnay, plantadas na Quinta de Cidrô. Na altura, este vinho foi lançado com a marca RCV Séries, no âmbito de um projeto experimental sem precedentes. Seguiu-se então, a busca por produzir um grande Espumante em solo duriense, focado inteiramente nestas duas castas, tradicionais na região de Champagne. A colheita das uvas obedece a critérios específicos para o objetivo de espumantização, em que é privilegiada uma acentuada acidez em harmonia com um perfil de aromas e sabores finos e delicados.

Na vindima de 2019, surgiu entre os vinhos dedicados à base de Espumante produzidos da casta Chardonnay, um vinho muito especial oriundo do talhão 4B, um dos mais antigos da Quinta. Encantou-nos pela sua acidez num perfil de prova muito rico e envolvente. Decidiu-se engarrafar esse vinho em 2021 e após 3 anos de estágio em garrafa, confirmou-se que, de facto, são vinhos de grande elegância e complexidade com típicas notas de brioche, flores brancas e nuances de mel e citrinos, mantendo a riqueza e a profundidade de boca, sem perder cumprimento de prova e vivacidade.

Ano Vitícola 2019

O ano 2019 caracterizou-se pelas grandes oscilações de temperatura e pela precipitação anual mais baixa, considerando-se um ano seco. Na fase inicial do ciclo vegetativo verificou-se um ligeiro avanço em relação à média, sendo que o abrolhamento e a floração ocorreram antes das datas normais. O mês de abril foi chuvoso enquanto os meses seguintes foram secos. No início de julho verificaram-se temperaturas elevadas que contribuíram para a ocorrência de escaldão. A vindima iniciou-se mais tarde do que o normal com as temperaturas registadas em setembro ligeiramente acima da média, e sem precipitação. A meados de setembro, verificaram-se alguns dias de chuva que vieram atenuar o défice hídrico dos solos, com um impacto positivo na evolução da maturação. Com cachos em excelente condição sanitária, a colheita proporcionou vinhos de grande qualidade, com uma acidez acentuada e um bom nível de compostos fenólicos.

Vinificação e Estágio

As uvas são colhidas à mão e transportadas até à adega em caixas de 20kg. Após passarem por um processo de escolha manual, os cachos são direcionados para a prensa sem desengace, onde decorre uma prensagem suave. Após uma decantação de 24h, segue-se a fermentação alcoólica do mosto em cubas de inox a 14-16°C. O vinho estagia por um período de 2 anos num pequeno depósito de inox até ao engarrafamento. A segunda fermentação decorre em garrafa, respeitando o método champenoise. Após mais 3 anos de estágio em garrafa, o vinho, já Espumante, é degorjado individualmente, apresentando-se assim, pronto ao consumo.

Notas de Prova

Um belíssimo nariz, repleto de nuances que nos recordam um vinho de champagne, com sugestões de brioche, amêndoas torradas, mel, flores brancas e citrinos, num perfil muito elegante e delicado. O nariz, surpreende pela sua finesse, mas no entanto traz-nos ao Douro pela sua profundidade e evidência de aromas. Na prova mostra-se igualmente fino, com uma textura muito envolvente mas ao mesmo tempo revela sabores vivos e vibrantes. O seu perlage mantém a consistência e contribui para que o vinho termine longo, com várias camadas.

Sugestão de harmonização

Vieiras grelhadas com molho suave. Espargos salteados a acompanhar uma terrine de Foie Gras. Peixes gordos grelhados.

Ficha Técnica

Origem: Região Demarcada do Douro
Classificação: IGP Duriense

Castas: 100% Chardonnay
Produção: 1.253 garrafas (75cl)

Tipo de Solo: Xisto
Idade das Vinhas: 30 anos
Altitude (m): 550m
Condução das vinhas: Royat – Cordão Unilateral

Forma de vindima: Manual
Período de vindima: Agosto

Álcool: 12,5°
Acidez Total: 5,95 g/L
Açúcares Totais: 1 g/L

Tipo: Espumante Blanc de Blancs
Ano: 2019

Malolática: Não
Fermentação: Depósito de inox
Estágio: 2 anos em depósito de inox + 3 anos em garrafa sobre borras.

pH: 3,09
SO2 total: 22 mg/L
SO2 livre: 67 mg/L
Alergénicos: Contém sulfitos

Armazenar: Na horizontal, num lugar fresco (16°C) e sem luz
Temperatura de Serviço: 6-8°C
Apto para vegans: Sim