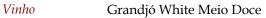
# REAL COMPANHIA VELHA GRANDIÓ BRANCO



Variedades Viosinho, Gewurztraminer & Moscatel

2019 Ano

Região Vinho Regional Duriense

País Portugal

Produção 53.000 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas de lado em local fresco e sem luz (15°C). Servir a 8°C-10°C. Desfrute deste delicioso vinho meio doce em qualquer ocasião. Um parceiro ideal para pratos chineses, pratos ricos em especiarias e saladas.

## Grandjó Branco

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 de verão que optimizam o potencial enológico dos vinhos brancos.

A região é conhecida pela produção da uva Moscatel Galego que serve como base para o lote do Grandjó Branco, juntamente com a uva Viosinho. Mais recentemente a variedade Gewurztraminer foi intrduzida no lote de forma a aumentar a sua dimensão aromática e providenciar maior estrutura e mais acidez.

#### Ano 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 verificouse um ligeiro avanço em relação à media, 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.

### Fermentação

As uvas são prensadas na prensa pneumatica e segue-se a fermentação em cubas de inox com controle de temperatura. O açucar residual mantem-se através de um processo natural ao baixar a temperatura, interrompendo a fermentação. O vinho depois estagia em cubas de inox até ao engarrafamento.

Informação técnica

Alc./Vol.: 13% Acidez Total: 5,20 g/1pH: 3.35 Açucares Totais:  $20 \, \text{g/l}$ 

## Notas de prova

Um vinho limpo, brilhante de cor citrina com aromas florais de rosa e sugestões de fruta tropical. A prova é destacada por sabores muito frutados e uma doçura subtil, terminando com um final de prova refrescante graças à sua acidez viva.



Rua Azevedo Magalhães, 314 4430 Vila Nova de Gaia Portugal tel: +351 223 775 100 fax: +351 223 775 190 www.realcompanhiavelha.pt deptecn@realcompanhiavelha.pt





