

REAL COMPANHIA VELHA GRANDJÓ BRANCO



<i>Vinho</i>	GrandjÓ White Meio Doce
<i>Variedades</i>	Viosinho , Gewurztraminer & Moscatel
<i>Ano</i>	2019
<i>Região</i>	Vinho Regional Duriense
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	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 introduzida 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 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.

Fermentação

As uvas são prensadas na prensa pneumática e segue-se a fermentação em cubas de inox com controle de temperatura. O açúcar residual mantém-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/l
pH:	3,35
Açúcares Totais:	20 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.

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

deptechn@realcompanhiavelha.pt