

REAL COMPANHIA VELHA ESPUMANTE ROSÉ BRUTO

<i>Vinho</i>	Real Companhia Velha Espumante Rosé Bruto
<i>Variedades</i>	Pinot Noir
<i>Ano</i>	2013
<i>Região</i>	Vinho Regional Duriense
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	1.500 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas na horizontal, num local fresco (16°C) e sem luz. Servir a 10°C. Um Espumante altamente gastronómico que serve de acompanhamento para qualquer prato.

Real Companhia Velha Espumante Rosé

O Real Companhia Velha Espumante Rosé bruto é resultado de uma criteriosa selecção de Pinot Noir da Quinta de Cidrô em São João da Pesqueira. O terroir de Cidrô, pela sua altitude e clima ameno, permite um ciclo mais longo na videira, permitindo assim que tanto o Pinot Noir como o Chardonnay possam ser vindimados na altura perfeita para serem espumantizados. Esta belíssima Quinta, embora esteja localizada a 550m de altitude, padece de um solo pobre, xistoso, o que resulta em menores produções, o que conferem a este Espumante uma excelente textura, volume e intensidade. Em 2013, fizemos um primeiro ensaio para Espumantizar um lote apenas de Pinot Noir, o qual viria a apresentar uma cor levemente rosada, e com as características organolépticas, típicas de um Rosé.

Ano 2013

O ano começou com um Inverno frio e chuvoso, em especial nos meses de Janeiro e Março. O mês de Março foi o segundo mais chuvoso dos últimos 50 anos, o que condicionou a realização de alguns trabalhos culturais na vinha nesse período. Apesar do frio que se fez sentir, o abrolhamento decorreu na época normal (final de Março). Nos 3 meses que se seguiram verificaram-se grandes oscilações de temperatura que influenciaram o ciclo da videira – a floração decorreu num período de instabilidade climática; todavia a maioria das castas não foi afectada em termos de vingamento. No final de Junho verificava-se um atraso do ciclo vegetativo de 10 a 15 dias em relação à média. O pintor começou a surgir nos últimos 10 dias do mês de Julho, o que prenunciava um início de vindima mais tardio do que é habitual. O ano de 2013 ofereceu uma boa produção onde as condições climáticas nos proporcionaram vinhos brancos maduros, muito frescos, aromaticos e de enorme qualidade.

Fermentação, estágio e degorgement

A fermentação ocorre em cubas de inox com controle de temperatura, depois das uvas terem passado por uma leve prensagem de baixa pressão. O estágio também feito em inox, antes de passar para uma segunda fermentação em garrafa. Segue-se um segundo estágio em garrafa, por um período de 5 anos, onde finalmente se realiza o processo de *degorgement* a anteceder o lançamento no mercado.

Informação técnica

Alc./Vol.:	12.5%
Acidez Total:	6.2 g/l
pH	3.10

Notas de prova

Um Espumante de leve cor rosada, com excelente expressão no nariz, com notas florais e delicadas nuances de frutos vermelhos, mostrando intensidade e complexidade. Na boca, mostra volume, mas muita elegância e finesse, com sabores que se adivinham no nariz, e uma acidez viva e refrescante.



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

deptecn@realcompanhiavelha.pt