

VINHO BRANCO CARVALHAS DOC

País de Origem	Portugal
Região	Douro
Produtor	Real Companhia Velha
Safra	2022
Castas	Viosinho Gouveio
Temp. Serviço	8 a 10°C
Guarda	15 anos
Harmonização	Peixes Mariscos Ceviches
Análises	Álcool: 13,20% PH: 3,14 Acidez: 5,14g/l Açúcares totais: 0,66g/l
Barrica	8 meses em barrica de carvalho francês.
Vinificação	As uvas são prensadas em prensa pneumática. Posteriormente o gouveio faz restante da fermentação em barris de carvalho francês, já o viosinho fermenta em inox. Posteriormente é feito o blend e posterior estágio em barricas de carvalho francês.

Notas de Provas Muito complexo aromaticamente, com aromas de flor de laranjeira e damasco com nuances vegetais típicas que combinam com uma madeira saliente, demonstrando o início de um processo harmonioso de integração. Na boca, é um vinho encorpado, mas muito vivo e equilibrado. Excelente estrutura, com imensa complexidade de sabores frutados que dão a entender a expressão que irá ganhar com a evolução em garrafa.



Cód. 11308