

VINHO TINTO SÉRIES BASTARDO

País de Origem	Portugal	
Região	Douro	
Produtor	Real Companhia Velha	
Safra	2018	
Castas	Bastardo	
Temp. Serviço	14-16°C	
Guarda	8-10 anos	
Harmonização	Guisados Carnes de caça Queijos fortes	
Análises	Álcool: 12,50% Acidez: 4,68g/l	PH: 3,76 Açúcares Totais: 0,6g/l
Barrica	12 meses em barricas de carvalho Francês.	
Vinificação	Todo o processo produtivo da vinha é acompanhado muito de perto. Usa-se para esse vinho a viticultura de precisão, onde controla-se as zonas de vigor para ver onde a vinha produzirá o melhor fruto. Toda colheita é manual. A fermentação decorre em cubas de inox com controle de temperatura. Segue-se um estágio em barricas usadas de carvalho francês por um período de 12 meses.	
Notas de Prova	Um vinho muito fino, que impressiona à primeira vista pela sua cor granada, algo invulgar nos tintos da região. No nariz salientam-se aromas frutados, de groselha e frutos do bosque, revelando complexidade e carácter. Um vinho que prima pela intensidade e elegância, onde na prova se mostra inteiramente nobre e sedutor, com um tanino fino e imensa frescura. Termina com uma vivíssima acidez, oferecendo imensa satisfação e boa aptidão gastronômica.	

O Projeto Séries A linha de vinhos SÉRIES na Real Companhia Velha representa a paixão pela inovação e experimentação na procura de novos vinhos e cada vez mais interessantes. Estes vinhos serão sempre ensaios onde se procura explorar diferentes técnicas, castas ou abordagens que nos mostrem toda riqueza do terroir dourienense.

Estes vinhos, põe em evidência o trabalho de bastidores desenvolvido pela equipe de enologia e viticultura, que teve início no ano 2001, com a recuperação de mais de mais de 30 castas autóctones (algumas perto da extinção).



Cód. 11396