

VINHO BRANCO CARVALHAS DOC

País de Origem	Portugal	
Região	Douro	
Produtor	Real Companhia Velha	
Safra	2019	
Castas	Viosinho Gouveio	
Temp. Serviço	8 a 10°C	
Guarda	15 anos	
Harmonização	Peixes Mariscos Ceviches	
Análises	Álcool: 13,5% Acidez: 5,27g/l	PH: 3,22 Açúcares totais: 1,10g/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