



REAL COMPANHIA VELHA

PORTO VINTAGE 2024

Os Portos Vintage são uma seleção dos melhores vinhos de um ano excecional. O Vintage RCV 2024 é produzido a partir de uvas provenientes das Quintas da Real Companhia Velha, assim como de uvas adquiridas a pequenos viticultores na zona do Cima Corgo. Os Porto Vintage são vinhos fora-de-série, vigorosos, encorpados, ricos em cor e doçura, com finíssimos aromas. Após um breve estágio em madeira, são engarrafados entre o segundo e terceiro ano após a vindima.



ANO VITÍCOLA

2024 caracterizou-se por condições meteorológicas muito favoráveis ao desenvolvimento da vinha. A precipitação registada durante o inverno assegurou uma boa disponibilidade de água nos solos, permitindo um crescimento vegetativo equilibrado. Durante o verão, as temperaturas mantiveram-se elevadas, mas sem períodos prolongados de calor excessivo, o que evitou bloqueios de maturação e preservou a qualidade da fruta. A fase final do ciclo beneficiou de dias mais moderados e noites relativamente frescas, promovendo uma maturação lenta e uniforme das uvas e potenciando a expressão aromática e a qualidade dos taninos.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Pisa a pé em lagares tradicionais de granito, permitindo um contacto perfeito entre o mosto e as películas, possibilitando uma maior extração. A fermentação é interrompida pela adição de aguardente vínica, seguida de envelhecimento em pequenos balseiros durante um período de 2 anos. O vinho é engarrafado entre o segundo e o terceiro ano após a vindima.

NOTAS DE PROVA

Nariz com notas de ervas do monte e um registo mais rústico, que lhe dá bastante carácter. Na boca surgem notas de licor de cereja, com um perfil muito vivo e fresco, marcado por uma boa energia. O tanino mostra-se mais adstringente e reativo.

Álcool: 20,0% | Baumé: 3,5 | Acidez Total: 5,3 g/L | Açúcares Totais: 95g/L | AV: 0,28 g/L



Nozes, queijos de sabor intenso e queijos de pasta azul como Stilton. Frutas secas, como os damascos e os figos. Trufas de chocolate.



A garrafa deve ser mantida deitada, protegida da luz e do calor. Servir entre 14 a 16°C.



Decantar para filtrar o sedimento natural antes de servir. Desfrutar no prazo de 2-3 dias após a abertura.