REAL COMPANHIA VELHA
Séries Rufete 2019
Douro DOC

Séries Rufete

A linha de vinhos Séries representa a nossa paixão pela inovação, experimentação e procura de novos vinhos e estilos. Estes vinhos, põem em evidencia o trabalho de bastidores desenvolvido pela nossa equipa 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). Exemplos de castas como Samarrinho, Cornifesto ou Malvasia Preta, foram plantadas nas várias Quintas da Companhia nos últimos 20 anos, em parcelas extremes com o mínimo de 1ha, permitindo que todos os anos sejam vinificadas individualmente e com o propósito de serem engarrafados como monocastas. Nem sempre os resultados são aprazíveis, mas desde o primeiro vinho desta linha, o da casta Rufete de 2010, temos vindo a engarrafar vinhos verdadeiramente surpreendentes e singulares. Estes vinhos serão sempre ensaios onde procuramos explorar diferentes técnicas, castas ou abordagens que nos ensinem algo passível de vir a ser aplicado na sua gama comercial.

O Rufete é uma casta muito antiga, que desde sempre esteve presente nas vinhas velhas durienses, mas nunca se afirmou entre as mais celebres castas da região. De perfil elegante, tanino suave, mas com expressões selvagens e rusticas, o Rufete tem-se apresentado com uma das castas mais interessantes para DOC Douro dos últimos tempos. É caso para se referir que no fundo encontramos um novo Douro no seio do Douro antigo.

O Ano Vitícola 2019

O ano 2019 caracterizou-se pelas grandes oscilações de temperatura e pela precipitação anual mais baixa, considerando-se um ano seco. Na fase inicial do ciclo vegetativo verificou-se um ligeiro avanço em relação à média, sendo que o abrolhamento e a floração ocorreram antes das datas normais. O mês de abril foi chuvoso enquanto os meses seguintes foram secos. No início de julho verificaram-se temperaturas elevadas que contribuíram para a ocorrência de escaldão. A vindima iniciou-se mais tarde do que o normal com as temperaturas registadas em setembro ligeiramente acima da média, e sem precipitação. A meados de Setembro, verificaram-se alguns dias de chuva que vieram atenuar o défice hídrico dos solos, com um impacto positivo na evolução da maturação. Com cachos em excelente condição sanitária, a colheita proporcionou vinhos de grande qualidade, com uma acidez acentuada e um bom nível de compostos fenólicos.

Vinificação e estágio

As uvas são colhidas à mão e transportadas até a adega em caixas de 20kg. Após passarem por uma criteriosa escolha manual, 30% cachos são desengaçados, e as uvas são levemente esmagadas antes de serem direcionadas para a cuba de fermentação enquanto os restantes 70% são direcionados para a mesma cuba com o cacho inteiro. Segue-se a fermentação alcoólica do mosto em cubas de inox a 24-26ºC. O vinho estagia em pipas usadas de carvalho francês por um período de 12 meses até ao engarrafamento.

Nota de Prova

Um belo tinto de cor avermelhada, pouco concentrada, típico da casta. Apresenta aromas de frutos do bosque maduros, especiarias, pimenta branca e ligeiras nuances vegetais. Um vinho de estrutura mediana, muito elegante e redondo, com taninos suaves e repleto de sabores que se adivinham no nariz. Termina longo e persistente.

Sugestão de Harmonização

Um óptimo parceiro para um tartaro de boi maturado, polvo assado, empadão de caça e umas tradicionais sardinhas assadas de São João. Como sugestão vegetariana: pratos com base em feijão, grão de bico, lentilhas ou guacamole.

Ficha Técnica

Origem: Região Demarcada do Douro
Classificação: Douro DOC

Tipo: Tinto
Ano: 2019

Casta: 100% Rufete
Garrafas produzidas: 4.666 garrafas (75cl)

Fermentação malo lática: Sim
Fermentação alcoólica: Deposito de inox
Estágio: 12 meses em pipas usadas de carvalho francês (550L)

Tipo de solo: Xisto
Idade das vinhas: 22 anos
Altitude das vinhas (m): 390m
Condução das vinhas: Royat – Cordão unilateral

pH: 3,47
Acidez volátil: 0,5 g/L
SO2 Total: 156 mg/L
SO2 livre no engarrafamento: 37 mg/L
Alergénicos: Contém sulfitos.

Método de vindima: Manual
Período de vindima: Agosto

Armazenar: Na horizontal, num lugar fresco (16ºc) e sem luz.
Temperatura de serviço: 14-16ºC
Apto para vegans: Sim

Grau alcoólico 13º
Acidez Total: 5,2 g/l
Açucares totais: 0,6 g/L

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