

REAL COMPAÑÍA DE VINOS

A PORTA DE ENTRADA PARA A ESPANHA

Sol, luz, paixão, vida, diversão... Os valores comumente associados à Espanha estão por trás da Real Compañía, uma seleção de vinhos fáceis que querem levar você ao lado festivo do nosso país.

A scenic view of a turquoise bay surrounded by rocky cliffs and greenery. A large red circle is overlaid in the center, containing the text "MUITO SOL" in white capital letters. The background shows a clear blue sky, a large tree on the left, and a rocky coastline with sparse vegetation.

MUITO SOL



DIVERSÃO



DIVERSO

SIM, ISSO É ESPANHA TAMBÉM: OS PIRENEUS



SABOROSO

The image features a dense, intricate geometric pattern in shades of teal, blue, and gold. The pattern consists of interlocking lines forming various shapes, including stars and polygons. A prominent feature is a large, multi-pointed star on the right side. In the center, there is a solid red circle with the word "ORIGINAL" written in white, uppercase letters.

ORIGINAL



É ESPANHA



A Real Compañía traz as principais variedades espanholas: Macabeo, Verdejo, Tempranillo, Garnacha. O sabor de um país devotado ao vinho.

Temos orgulho de apresentar uma gama de vinhos marcada pela acessibilidade, facilidade, frescura e uma personalidade feliz.

A melhor maneira de entrar em nossa cultura do vinho, apreciá-la, compartilhá-la com todos. Descubra e divirta-se: é tudo sobre isso!



Real Compañía Tempranillo

A alma da Espanha

A variedade Tempranillo expressa como nenhuma outra, o espírito da Espanha: é poderosa e robusta, ao mesmo tempo delicada e cheia de frescor. Popular e nobre, profundo e festivo, tradicional e radicalmente contemporâneo. Representando a graça da natureza, transformada pela sabedoria dos homens em um vinho vibrante que acaricia a alma.

Apelação: VDT Vino de la Tierra de Castilla
Variedade: 100% Tempranillo
Sem amadurecimento



Real Compañía Tempranillo

Como o vinho foi produzido:

Vinhedos selecionados em altitudes elevadas, localizados em Castilla, região central da Espanha. A fermentação ocorre por 10 dias em tanques de aço inoxidável. O vinho não tem maturação em carvalho.

Vinho e comida:

Tons violetas insinuando juventude. Sabores intensos de frutas que lembram frutas vermelhas (amoras, ameixas, ..), violetas e alcaçuz. Boa estrutura na boca, bem arredondado, sensação frutada e final de boca longo. Pense em uma rota de tapas espanholas: divertida, festiva, ao ar livre, lotada. Este seria o seu vinho. Também é perfeito com paella e macarrão. Experimente com uma tapa de omelete espanhola!



Serve at
14-16
°C



Real Compañía Macabeo

Frescor

Nas terras altas centrais, sob a luz intensa do céu espanhol, crescem videiras que fornecem as uvas para fazer este tipo de vinho, sendo fresco e delicioso. Simboliza a versatilidade e o caráter autêntico da terra e, por isso, acompanha bem todos os momentos que passamos desfrutando de comida, conversa e amizade.

Apelação: VDT Vino de la Tierra de Castilla
Variedade: 100% Macabeo
Sem amadurecimento



Serve
at
7-9

Real Compañía Tempranillo Oak Aged

Como o vinho foi produzido:

Vinhedos selecionados em elevadas altitudes, localizados em Castilla, região central da Espanha. A fermentação ocorre por 12 dias em tanques de aço inoxidável.

Vinho e comida:

Amarelo com um tom esverdeado, este vinho é conhecido por sua suavidade e fineza. Com notas cítricas em seu aroma, como limão ou manga, e notas de flores puras e brancas. Um paladar elegante apresentando um toque de acidez. Muito agradável e adequado para todos os tipos de pratos de massas, pizzas e saladas frescas. É inigualável quando acompanha receitas de peixe e geralmente com a rica culinária do mar como um todo.





Real Compañía Garnacha

Sol, terra, paixão

Há muito tempo, uma variedade de uva com forte característica local dominava os vinhedos de uvas tintas na Espanha: Garnacha. Amigo do sol e da terra, tem uma personalidade passiva e distinta. Representa nossa tradição e hoje, após uma recuperação determinada, nosso futuro mais brilhante. Fazemos com ele um vinho tinto complexo e frutado, com grande estrutura e ao mesmo tempo fácil de beber.

Origem: Castilla.
Variedade: 100% Garnacha
Sem amadurecimento



Serve at
14-16
°C

Real Compañía Garnacha

Como o vinho foi produzido:

Seleção de vinhedos em alta altitude, localizados em Castilla, região central da Espanha. A fermentação ocorre por 12 dias em tanques de aço inoxidável.

Vinho e comida:

Aromas de fruta muito madura. Transmitindo ao nariz os aromas característicos desta variedade: frutos vermelhos, ameixas e pêsegos. No paladar, surgem as mesmas sensações frutadas aliadas à acidez característica, conferindo frescura. É ideal para acompanhar entradas de carnes frias ibéricas curadas: jamón, lomo, salchichón, chouriço... Harmoniza muito bem com qualquer tipo de assado e pratos de carnes vermelhas grelhadas. Experimente com pizza ou simplesmente com pão de trigo com azeite virgem: esse é o sabor do nosso país!





Real Compañía Verdejo

O carro-chefe dos brancos espanhóis

Cultivada nas planícies altas do norte da Espanha, perto de seus rios mais importantes, a variedade verdejo era muito popular na Corte há 300 anos. Talvez por sua elegância, ou talvez por se distinguir por seu frescor, ou por ser um gentil companheiro de uma cozinha refinada, o vinho Verdejo sempre foi favorecido por um mercado sensível ao prazer de beber grandes vinhos brancos.

Origem: Castilla
Variedade: 100% Verdejo
Sem amadurecimento



Serve
at
7-9

Real Compañía Verdejo

Como o vinho foi produzido:

Vinhedos selecionados em altitudes elevadas, localizados em vários locais em Castilla, região central da Espanha. As uvas Verdejo são delicadamente prensadas e então o mosto passa por uma fermentação controlada por 10-12 dias em tanques de aço inoxidável.

Vinho e comida:

Seu sabor é leve e vivo, de grande frescor, e combina um equilíbrio maravilhoso de fragrâncias campestres, ervas selvagens, cítricos e tons exóticos. O Verdejo é excelente com saladas verdes temperadas com vinagrete e outros ingredientes como tomates e azeitonas. Peixes e frutos do mar são seus bons parceiros naturais.





Real Compañía Tempranillo Oak Aged Vendimia Seleccionada

Sabores espanhóis atraentes

Delicado, gentio e cheio de energia. Este é o Tempranillo, a variedade de uvas mais emblemática da Espanha. Este vinho consegue expressar a sua personalidade ao mesmo tempo que propõe uma experiência vínica mais acessível. É como beber a alegria do modo de vida espanhol, vindo aqui em uma apresentação clássica e confiante.

Apelação: VDT Vino de la Tierra de Castilla
Variedade: 100% Tempranillo
8 meses em carvalho americano



Serve at
16-18
°C

Real Compañía Tempranillo Oak Aged Vend. Sel.

Como o vinho foi produzido:

Vinhedos selecionados em altitudes elevadas, localizados em Castilla, região central da Espanha. A fermentação ocorre por 12 dias em tanques de aço inoxidável e, em seguida, o vinho amadurece por 8 meses em barricas de carvalho americano.

Vinho e comida:

Sabores frutados que lembram frutas vermelhas, flores e alcaçuz, com algumas nuances do envelhecimento em madeira: especiarias (baunilha, pimenta preta) e notas balsâmicas. Seu sabor é redondo e poderoso, com uma sensação frutada fresca. É o vinho perfeito para acompanhar todos os tipos de tapas, especialmente aquelas com sabores e molhos fortes: chouriço, patatas bravas, pinchos morunos. Também é ideal com arroz e macarrão, assim como pizza de calabresa.





Real Compañía Tempranillo Oak Aged

Tempranillo fresco, saboroso e puro

O emblemático Tempranillo da Espanha é a variedade perfeita para acompanhar comidas saborosas: aperitivos, tapas, arroz, gastronomia picante do Extremo Oriente, massas, pizzas... Neste vinho, a ligeira maturação em carvalho dá um pouco mais de estrutura e torna-o o vinho perfeito para comer.

Apelação: VDT Vino de la Tierra de Castilla
Variedade: 100% Tempranillo
8 meses em carvalho americano



Serve at
16-18
°C

Real Compañía Tempranillo Oak Aged

Como o vinho foi produzido:

Vinhedos selecionados em altitudes elevadas, localizados em Castilla, região central da Espanha. A fermentação ocorre por cerca de 12 dias em tanques de aço inoxidável. e então o vinho amadurece por 8 meses em barricas de carvalho americano.

Vinho e comida:

Sabores intensos que lembram flores e frutas vermelhas, com algumas nuances de alcaçuz, especiarias (baunilha, pimenta preta) e notas balsâmicas. Seu sabor é redondo e limpo, com uma sensação frutada fresca. Combina perfeitamente com todos os tipos de tapas, aperitivos, carnes frias e entradas à base de molho de tomate. É ideal com paella e massas, assim como pizza.

