

# DANDY DE CIDRÔ BRANCO 2021

DOC DOURO . PORTUGAL



## DANDY DE CIDRÔ

“Elegante e atraente, aromaticamente muito fino e todo catita. Descrito assim, não faz lembrar um Dandy?”. Um conceito que nasce de uma ideia muito simples: fazer vinhos do Douro – branco e tinto – leves, frescos, suaves, aromáticos e fáceis de beber, bem ao jeito de um Dandy, homem de caráter cativante e encantador. Vinhos para beber sem formalidades e rodeios, em qualquer ocasião. O branco é maioritariamente produzido com Samarrinho – uma das nossas castas mais emocionantes; quase em extinção, a Real Companhia Velha foi pioneira e teve um papel preponderante no seu resgate. Encontrámos nesta casta, frescura e tensão, aliadas a delicadeza e a um perfil aromático original. Soma-se a casta Cerceal, na proporção de 20% deste e 80% da primeira.

## ANO VITÍCOLA 2021

O ano vitícola caracterizou-se por algumas oscilações em termos climáticos, considerando-se um ano normal e seco. Desde o início do ciclo vegetativo, verificou-se um avanço moderado a ligeiro em relação à média dos últimos anos, tendo o abrolhamento ocorrido no início de Março e a floração em meados de Maio. Houve manifestação de oídio numa fase mais adiantada do ciclo, obrigando a uma atenção redobrada. As vindimas ocorreram muito próximas da data média, com início no final de Agosto, com as castas brancas, e término na primeira quinzena de Outubro. Quando comparadas com os últimos anos, considera-se que 2021 foi uma vindima longa, fresca e chuvosa. Devido às favoráveis condições meteorológicas ao longo do ano vitícola, a quantidade de uva foi superior à média dos últimos anos. Os mostos são de boa qualidade, mais frescos e ligeiramente menos alcoólicos.

## VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas são apanhadas à mão e transportadas até a adega em palotes de 150kg. Após passarem por um processo de escolha manual, os cachos são desengaçados e as uvas são prensadas numa prensa pneumática. Após uma decantação de 24h00, segue-se a fermentação alcoólica do mosto, em cubas de inox, a 14-16°C. O vinho estagia em cubas inox, por um período de 6 meses até ao engarrafamento.

## NOTAS DE PROVA

Um branco de tonalidade amarelo palha, que prima pelo seu perfil aromático muito fresco, com notas de fruta branca e pedra moída, combinando com delicadas notas cítricas. No palato, os sabores vão ao encontro do seu perfil aromático, mostrando-se leve, vibrante e texturado, terminando com uma acidez viva e um final de prova muito longo.

## SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO

Marisco, peixe grelhado, vegetais salteados e caril.

## FICHA TÉCNICA

**Produtor:** Real Companhia Velha

**Origem:** Região Demarcada do Douro

**Classificação:** Douro DOC

**Produção:** 9.000 garrafas (750mL)

**Tipo de Solo:** Xisto

**Idade das Vinhas:** 18 anos

**Condução das Vinhas:** Royat – cordão unilateral

**Acidez Total:** 5,1 g/l

**Acidez Volátil:** 0,4 g/L

**Açúcares Totais:** 0,6 g/L

**pH:** 3,65

**Álcool:** 11,05% vol.

**Temperatura de Serviço:** 8-10 °C

**Vegan:** Sim

**Vinho:** Dandy de Cidrô

**Tipo:** Branco

**Ano:** 2021

**Castas:** 80% Samarrinho e 20% Cerceal

**Altitude (m):** 600m

**Vindima:** Manual

**Período de Vindima:** Setembro

**Malolática:** Não

**Fermentação:** Cubas de inox

**Estágio:** 6 meses em cubas de inox

**SO<sub>2</sub> total:** 56 mg/L

**SO<sub>2</sub> livre no enchimento (mg/L):** 17 mg/L

**Armazenar:** Na horizontal, em lugar fresco e sem luz

**Alergénicos:** Contém sulfitos



## DANDY DE CIDRÔ WHITE 2021

DOC DOURO . PORTUGAL

### DANDY DE CIDRÔ

"A fine, attractive wine, and somewhat quaint. Does it not remind us of a Dandy?" – That is precisely our point! A wine that is made from a very simple idea: to make a fresh, light (low-alcohol), easy drinking wine, which just like a DANDY is charming and engaging.

The Dandy white is made primarily from one of our most exciting grapes, the Samarrinho – a very old grape varietal that has been subject to a recovery project after being close to extinction. We look to pick the Samarrinho quite early for its freshness and sharpness as well for its delicate and unique aromatic profile. On the other hand, the Cerceal offers texture and volume.

A wine to pair with "giggles", and enjoy at any moment...!

### THE YEAR

The viticultural year was characterised by some climatic fluctuations, this being considered a normal and dry year. At the beginning of the vegetative cycle, there was a moderate to slight advance in comparison to the average of recent years, with bud-break occurring in early March and flowering in mid-May. There was an outbreak of mildew at a later stage of the cycle, requiring increased attention. The harvest took place very close to the average date, starting at the end of August - with the picking of white grape varieties - and ending in the first half of October. When compared to recent years, 2021 is considered to have been a long, cool and rainy harvest. Due to the favourable weather conditions throughout the harvest, the quantity of grapes harvested was higher than the average of recent years. The wines are of good quality, fresher and slightly less alcoholic than in previous vintages.

### WINEMAKING & AGEING

Grapes are handpicked and transported to the winery in 150kg crates. After going through a manual sorting process, the grapes are de-stemmed and crushed on a pneumatic press. After a 24h decanting process, the must is fermented in stainless steel vats, at a 14-16°C. The wine ages in the stainless steel vats for 6 months until bottling.

### TASTING NOTES

Yellow straw-like in color, this wine offers a very fresh aromatic profile with notes of white fruit and grated stone, combined with delicate citric aromas. On the palate, it matches its nose profile, showing lightness and a vibrant, textured style with good acidity and a lingering finish.

### PAIRING SUGGESTIONS

Seafood, shellfish, grilled fish, sautéed vegetables and curry.

## TECHNICAL INFORMATION

**Producer:** Real Companhia Velha  
**Origin:** Região Demarcada do Douro  
**Classification:** Douro DOC

**Production:** 9.000 Bottles (750mL)

**Soil Type:** Schist

**Ages of Vines:** 18 years

**Vine Training System:** Royat - unilateral cordon

**Total Acidity:** 5,1 g/l

**Acidez Volátil:** 0,4 g/L

**Total Sugars:** 0,6 g/L

**pH:** 3,65

**Álcohol Content:** 11,05% vol.

**Service Temperature:** 8-10 °C

**Suitable for Vegan:** Yes

**Wine Name:** Dandy de Cidrô

**Type:** White

**Vintage:** 2021

**Grape Varieties:** 80% Samarrinho & 20% Cerceal

**Vineyard Altitude (m):** 600m

**Harvest Method:** Manual

**Harvest Period:** September

**Malolatic Fermentation:** Yes

**Alcoholic Fermentation:** Stainless steel tanks

**Ageing:** 6 months in stainless steel tanks

**Total SO<sub>2</sub>:** 56 mg/L

**Free SO<sub>2</sub> at bottling (mg/L):** 17 mg/L

**Cellaring:** Lay bottles on sides, in cool(16°C), dry place with no light

**Allergens:** Contains sulphites