



REAL COMPANHIA VELHA
INSTITUÍDA POR ALVARÁ RÉGIO DE 1756



DANDY DE CIDRÔ TINTO 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 tinto é produzido com três castas autóctones: Tinta Roriz (80%) e Tinta Francisca (12%), nas tintas, e a branca Viosinho (8%), conferindo exotismo e originalidade a este tinto. Optou-se por uma vindima antecipada, em meados de Agosto, a fim de se obter leveza, frescura de fruta e baixo teor alcoólico.

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. Os cachos são desengaçados e as uvas levemente esmagadas. Segue-se a fermentação alcoólica do mosto, feita em cubas de inox, a 24-26°C. A prensagem decorre a um terço da fermentação acabar. Assim, o vinho acaba a fermentação, mas sem que esteja em contacto com as películas, o que se traduz em uma extração suave. Os 10% de branco de Viosinho são adicionados ao lote final, contribuindo para suavizar o palato e conferir exotismo e complexidade – volume e amplitude de boca. Um vinho que seduz pela complexidade aliada à pouca concentração. Estágio em balseiros de carvalho francês, durante 8 meses.

NOTAS DE PROVA

Chama, de imediato, a atenção, por ser um tinto aberto de cor – granada e pouco densa –, num perfil invulgar. No nariz, salientam-se notas de cereja e framboesa madura, mas também flores brancas complexadas com nuances vegetais, que lhe conferem frescura. Na boca, somos surpreendidos pelo seu perfil vibrante e “divertido”, pela sua estrutura leve e por uma suavidade de boca quase aveludada. Isto, aliado ao baixo teor alcoólico, confere-lhe um cariz de “easy-drinking”.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas, pratos de origem asiática, tal como pato à Pequim, cogumelos e queijos suaves.

FICHA TÉCNICA

Produtor: Real Companhia Velha

Origem: Região Demarcada do Douro

Classificação: Douro DOC

Produção: 20.000 garrafas (750mL)

Tipo de Solo: Xisto

Idade das Vinhas: 20 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: 12,00% vol.

Temperatura de Serviço: 12-14 °C

Vegan: Sim

Vinho: Dandy de Cidrô

Tipo: Tinto

Ano: 2021

Castas: 60% Tinta Roriz, 30% Tinta Francisca e 10% Viosinho

Altitude (m): 180m

Vindima: Manual

Período de Vindima: Agosto

Malolática: Sim

Fermentação: Cubas de inox

Estágio: 8 meses, em balseiro de carvalho francês

SO₂ total: 50 mg/L

SO₂ livre no enchimento (mg/L): 21 mg/L

Armazenar: Na horizontal, em lugar fresco e sem luz

Alergênicos: Contém sulfitos



DANDY DE CIDRÔ RED 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, it is charming and engaging.

The Dandy red is made from three very original grapes: Tinta Roriz, Tinta Francisca and Viosinho. By picking very early, we are able to find lightness, and fresh red fruit character and low alcohol content. The Viosinho, as a white grape, brings an exotic and original side "palhete style" with very soft tannins.

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 hand-picked and transported to the winery in 40kg crates. Upon arrival, the grapes are de-stemmed and slightly crushed before moving into the fermentation vat. The must is fermented in stainless steel vats, at a 24-26°C. For the Dandy, we chose to press the juice at about two thirds of the fermentation process, so that wine can finish its alcoholic fermentation with no skin-contact for less extraction and softer tannins. The 10% of Viosinho is later added to the blend. The wine ages in used large french oak vats for 8 months until bottling.

TASTING NOTES

This wine draws our attention at first for its light garnet colour – unusual for Douro reds. On the nose we get notes of cherry, raspberry and white flowers combined with cool hints of greens. On the palate we get a fun, vibrant style, with a light structure and smooth tannins, which together with its lower alcoholic content, offer a pleasurable and easy-drinking experience.

PAIRING SUGGESTIONS

Poultry, charcuterie, Asian cuisine, mushrooms and light cheeses.

TECHNICAL INFORMATION

Producer: Real Companhia Velha

Origin: Região Demarcada do Douro

Classification: Douro DOC

Production: 20.000 bottles (750mL)

Soil Type: Schist

Ages of Vines: 20 years

Vine Training System: Royat - unilateral cordon

Total Acidity: 5,1 g/l

Volatile Acidity: 0,4 g/L

Total Sugars: 0,6 g/L

pH: 3,65

Álcohol Content: 12,00% vol.

Service Temperature: 12-14 °C

Suitable for Vegan: Yes

Wine Name: Dandy de Cidrô

Type: Red

Vintage: 2021

Grape Varieties: 60% Tinta Roriz, 30% Tinta Francisca & 10% Viosinho

Vineyard Altitude (m): 180m

Harvest Method: Manual

Harvest Period: Agust

Malolatic Fermentation: Yes

Alcoholic Fermentation: Stainless steel tanks

Ageing: 8 months in large french oak vates

Total SO₂: 50 mg/L

Free SO₂ at bottling (mg/L): 21 mg/L

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

Allergens: Contains sulphites