



Situada em São João da Pesqueira, o concelho mais importante de produção de vinhos do Douro, a Quinta de Cidrô transformou-se, nos últimos 30 Anos, num modelo de experimentação vitivinícola para toda a região.

Tendo sido alvo de vários estudos e investigações, hoje a Quinta é considerada pioneira na arte de plantação de vinha ao alto, como também na plantação de algumas das melhores castas internacionais.

TOURIGA NACIONAL CABERNET SAUVIGNON

Este lote desafiador que combina a variedade mais conhecida do mundo com a casta rainha de Portugal é mais um soberbo resultado da contínua inovação que tem lugar nas nossas vinhas. A altitude da Quinta providencia a frescura e acidez ideais para a produção de tintos elegantes.

PERFIL DO VINHO

Limpo e brilhante, de cor ruby profundo, foi concebido como um original lote de Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional, refletindo de forma muito especial o carácter de ambas as castas. No nariz, são evidentes as notas de pimento maduro, cassis e cereja preta, complexadas com a ligeiras nuances de violeta, bergamota e especiarias demonstrando intensidade e complexidade. No palato revela-se encorpado mas muito fino e elegante - conforme a tipicidade dos vinhos tintos da Quinta de Cidrô – com sabores que se adivinham no nariz e uma ligeira nuance de baunilha bem integrada, proveniente do estágio em barrica. Termina muito longo e persistente.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas colhidas à mão e transportadas até a adega em caixas de 20kg, são alvo de uma criteriosa escolha manual. Segue-se o desengaço e uma leve prensagem. A fermentação alcoólica do mosto é efetuada em cubas de inox a 24-26°C e o vinho estagia em barricas novas e usadas de carvalho francês por um período de 12 meses até ao engarrafamento.

Harmonizações: Carnes vermelhas ou de caça. Massas com molhos fortes. Queijos curados. Lentilhas, espargos e cogumelos

Armazenar: Na horizontal, num lugar fresco (16°C) e sem luz

Temperatura de Serviço: 16°C

Apto para Vegans: Sim

