



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

A Touriga Nacional é considerada a casta rainha em Portugal e a casta dominante na Quinta de Cidrô. A altitude da Quinta providencia a frescura e acidez ideais para a produção de tintos elegantes.

PERFIL DO VINHO

Um belo tinto de cor granada limpa e profunda. No nariz revela aromas de violeta, ameixa preta, cerejas maduras e ligeiras nuances de frutos vermelhos e especiarias, gerando complexidade e oferecendo a este vinho um carácter muito especial. Na prova mostra-se muito equilibrado, com sabores que se adivinham no nariz, complementados por ligeiras nuances cítricas. Conforme já se vem a mostrar ao longo de várias colheitas, é um vinho elegante, redondo, estruturado, com taninos suaves e um final de prova longo e repleto de sabores.

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, os cachos são desengaçados, e as uvas são levemente esmagadas antes de serem direcionadas para a cuba de fermentação. A fermentação alcoólica do mosto ocorre 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, polvo assado ou massas

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

Temperatura de Serviço: 16°C

Apto para Vegans: Sim

