

REAL COMPANHIA VELHA

Quinta de Cidrô Arinto 2023

Douro DOC



Quinta de Cidrô

Situada em São João da Pesqueira, uma das mais conhecidas zonas de produção de vinhos do Douro, a Quinta de Cidrô transformou-se num modelo de experimentação vitivinícola para toda a região. Numa terra virgem foi usada tecnologia de ponta para plantar as melhores castas, ao longo de uma área que excede os 150 ha. Neste local privilegiado, algumas castas internacionais convivem amenamente com as castas da região. Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Pinot Noir e a nobre adaptável Cabernet Sauvignon são algumas das variedades internacionais que manifestam aqui as suas melhores características, quando combinadas com a enorme capacidade enológica disponibilizada pela Real Companhia Velha.

Arinto é uma das castas brancas mais emblemáticas em todo o país. Com uma presença notável na região do Douro, encontrou nos planaltos da região as condições perfeitas para o seu amadurecimento. Embora sendo uma casta mais frequentemente usada em lote pois é especialmente conhecida pelo sua elevada acidez e caracter fresco e mineral, na Quinta de Cidrô, o Arinto alia a frescura e tensão que lhe é tão característica a um perfil complexo e profundo, muito típico dos vinhos desta Quinta.

Ano Vitícola 2023

2023 revelou ser mais um ano atípico na região do Douro. Após um dos anos vitícolas mais quentes e secos da história (2022), a campanha de 2023 beneficiou de um aumento significativo de precipitação com valores a chegar aos 645mm, bastante acima da média para a região (547mm). Este é considerado um ano chuvoso mas quente, com temperaturas médias a exceder os valores habituais. O inverno foi frio e chuvoso, atrasando o abrolhamento em cerca de 10 dias, seguindo-se uma primavera quente, com dias de chuva frequentes promovendo a antecipação da floração e aumentando o risco de doenças da vinha. O final da primavera/início de verão foi quente e seco, mas as noites frescas, permitindo uma boa maturação das uvas e excelente vigor vegetativo – perspectiva de um bom ano vitícola – com o pintor a decorrer em meados de Julho, cerca de 8 dias antes do período habitual. O calor extremo no início de Agosto antecipou a colheita de algumas castas brancas e algumas castas de uva tinta mais precoces. Entre a última semana de Agosto e o fim da primeira quinzena de Setembro, a vindima seguiu a bom ritmo com bons níveis de maturação. A segunda semana de Setembro foi marcada por muitos dias de chuva, que continuaram pelo inverno. Os vinhos de 2023 são muito aromáticos e equilibrados, com boa estrutura e taninos suaves.

Vinificação e Estágio

As uvas são colhidas à mão e transportadas até a adega em caixas de 20kg. Após passarem por uma processo de escolha manual, os cachos são desengaçados, e as uvas são prensadas numa prensa pneumática. Após uma decantação de 24h, segue-se a fermentação alcoólica do mosto em cubas de inox a 14-16°C. 80% do Arinto estagiou em barricas (20% madeira nova) e um tonel, ambos de carvalho francês por um período de 8 meses em contacto com borras finas sobre o método de *batonage*, enquanto 20% estagia em inox até à execução do lote e engarrafamento.

Nota de Prova

Um Arinto de grande frescura aromática, com um perfil de fruta muito delicado, sendo o seu nariz principalmente evidenciado por um carácter mineral muito típico da casta. Notas de fruta branca, tipo ameixa verde que combinam perfeitamente com sugestões de sílex, fumo e pedra lascada, e nuances tostadas de uma madeira bem integrada. Na prova é muito fresco, tenso e vinbrante, com sabores que se adivinham no nariz. Termina muito longo, com a sua acidez muito viva e persistente.

Sugestão de harmonização

Peixes de mar grelhados, bacalhau à Gomes Sá e aves. Como sugestão vegetariana, pratos com base de favas ou feijões.

Ficha Técnica

Origem: Região Demarcada do Douro
Classificação: Douro DOC

Castas: Arinto
Produção: 2.700 garrafas (75cl)
Tipo de Solo: Xisto
Idade das Vinhas: 4 anos
Altitude (m): 550-600m
Condução das vinhas: Guyot simples

Forma de vindima: Manual
Período de vindima: Agosto e Setembro

Álcool: 12°
Acidez Total: 7,4 g/l
Açúcares Totais: 0,9 g/L

Tipo: Branco
Ano: 2023

Malolática: Não
Fermentação: Depósito de inox
Estágio: 8 meses em barricas e toneis usados de carvalho francês.

pH: 3,32
Acidez Volátil: 0,32 g/L
SO2 total: 81 mg/L
SO2 livre no enchimento: 25 mg/L
Alergénicos: Contém sulfitos

REAL COMPANHIA VELHA
Rua Azevedo Magalhães, 314 4430 Vila Real, Portugal
tel: +351 223 775 100 fax: +351 223 775 190
www.realcompanhiavelha.pt
deptecn@realcompanhiavelha.pt

Armazenar: Na horizontal, num lugar fresco (16°C) e sem luz
Temperatura de Serviço: 8-10°C
Apto para vegans: Sim