

REAL COMPANHIA VELHA

Quinta de Cidrô Gouveio 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.

Gouveio é uma das castas brancas mais conhecidas no Douro. Apesar de ser uma variedade de grande sensibilidade e pouco produtiva, é uma casta de grande nobreza a qual encontrou no terroir fresco da Quinta de Cidrô as condições perfeitas para o seu bom amadurecimento. Uma casta que prima pela sua excelente textura de boca, riquíssima mineralidade e elevada acidez. Dessa forma, abordamos este Gouveio vindimando cedo, de forma a preservar todo o seu carácter num estilo fresco e equilibrado.

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 um 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 Gouveio 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 Gouveio de atraente cor citrina, revelando brilho e jovialidade. No nariz surgem notas delicadas de ameixa branca, pêra e flores secas, num perfil muito fino e complexo. Na prova, mostra o seu lado aromático mais fresco com excelente textura complementada pelo seu carácter mineral terminando tenso e cheio de sabores.

Sugestão de harmonização

Peixes de mar grelhados, marisco variado ou gueijos curados. Como sugestão vegetariana, uma quiche de legumes ou uma quinoa veranesca.

Ficha Técnica

Origem: Região Demarcada do Douro

Classificação: Douro DOC

Castas: 100% Gouveio

Tipologia: Vinho branco (75cl)

Idade das Vinhas: 5 anos

Altitude (m): 550-600m

Condução das vinhas: Guyot simples

Forma de vindima: Manual

Período de vindima: Setembro

Álcool: 13,5°

Acidez Total: 5 g/L

Açúcares Totais: 0,75 g/L

Tipo: Branco

Ano: 2023

Malolática: Não

Fermentação: Depósito de inox

Estágio: 8 em barricas e tonel de Carvalho francês

pH: 3,33

Acidez Volátil: 0,3 g/L

SO2 total: 99 mg/L

SO2 livre no enchimento: 25 mg/L

Alérgicos: Contém sulfitos

REAL COMPANHIA VELHA

Rua Azevedo Magalhães, 314 4430 Vila Nova de Gaia, Portugal

tel: +351 223 775 100 fax: +351 223 775 190

www.realcompanhavelha.pt

deptechn@realcompanhavelha.pt

Temperatura de Serviço: 10°C

Apto para vegans: Sim