

REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DE CIDRÔ ROSÉ

<i>Vinho</i>	Quinta de Cidrô
<i>Variedade</i>	Touriga Nacional
<i>Ano</i>	2022
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	4.266 Garrafas (750ml)

Armazene as garrafas num local fresco e sem luz (14°C-16°C). Servir a 8°C. Acompanhe este refrescante Rosé duriense com Pizzas, carpaccios e saladas.

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 amavelmente 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.

O Quinta do Cidrô Rosé é mais um soberbo resultado da contínua experimentação que tem lugar nos nossos vinhedos, onde castas típicas durienses servem de base para um vinho fresco, aromático e inovador.

Ano 2022

Um ano vitícola muito difícil, em que se registou um das maiores secas a nível histórico, em todas as estações do ano. A precipitação annual registada (290mm), foi menos de metade da média na região (650mm), factor que colocou em causa a sobrevivência de várias plantas autoctones. Por outro lado, a secura proporcionou condições menos favoráveis para o desenvolvimentos de doenças e parasitas na vinha. O abrolhamento decorreu na a última quinzena de março; já a floração decorreu mais cedo do que o habitual, registando-se vários casos de desavinho. “Um ano atípico de maturação atípica” - a forte pressão climática provocou maturações forçadas e incertas, com as uvas a não atingirem níveis de açúcar habituais como também resultando em uvas de pH muito elevado. Na R.C.V, a vindima de 2022 iniciou a 8 de Agosto, terminado quase 2 meses depois a 6 de Outubro.

Fermentação

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, inicia-se a fermentação alcoólica do mosto em cubas de inox a 14-16°C. O vinho estagia em cubas de inox por um periodo de 6 meses, sobre borras até ao engarrafamento.

Informação técnica

Alc./Vol.:	13%
Acidez total:	4,8 g/l
PH:	3,37

Notas de Prova

Este Rosé revela enorme intensidade de notas florais combinadas com frutos vermelhos. Um vinho refrescante e equilibrado por boa acidez, com um final de boca aveludado e mineral.

REAL COMPANHIA VELHA

Rua Azevedo Magalhães, 314 4430 Vila Nova de Gaia Portugal
tel: +351 223 775 100 fax: +351 223 775 190
www.realcompanhiavelha.pt
deptechn@realcompanhiavelha.pt

