

REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DE CIDRÔ ALVARINHO



<i>Vinho</i>	Quinta de Cidrô
<i>Variedade</i>	Alvarinho
<i>Ano</i>	2018
<i>Região</i>	Vinho Regional Duriense
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	26.533 garrafas (750ml)

*Armazene as garrafas em local fresco (15°C) e sem luz. Sirva a 10°C - 12°C.
Acompanha preferencialmente peixe grelhado e mariscos grelhados.*

Quinta do 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 vinho Quinta do Cidrô Alvarinho é mais um soberbo resultado da contínua inovação que tem lugar nas nossas vinhas.

Ano 2018

O ano vitícola de 2018 caracterizou-se pela anormalidade do ponto de vista climático, quando comparado com a evolução dos últimos 5 anos. O abrolhamento foi tardio, tendo a vinha evoluído bem em termos de desenvolvimento vegetativo devido à ocorrência de precipitação que permitiu a recuperação de vigor face ao stress hídrico verificado em 2017. As condições climáticas ocorridas na Primavera e início do Verão dificultaram a gestão sanitária da produção, em particular devido à elevada nocividade do míldio da videira. A vindima iniciou-se na primeira quinzena de setembro. A ocorrência da pressão fitossanitária associada ao escaldão e desidratação de algumas parcelas teve impacto na colheita, a qual teve um decréscimo de 7% face a 2017 e 14% em relação à média dos últimos 5 anos. No entanto, a colheita proporcionou mostos de grande qualidade, com bons níveis de acidez e compostos fenólicos.

Vinificação e estágio

As uvas são prensadas em prensa pneumática. A fermentação ocorre em cubas inox com controlo de temperatura. 100% do vinho é mantido em cubas de inox por um período de 6 meses antes de ser engarrafado.

Informação técnica

Alc./Vol.:	12.5%
Acidez Total:	5,70 g/l
PH:	3.33

Notas de Prova

Bonita cor citrina, levemente dourada a denotar concentração. Um vinho com aromas finos e delicados com muita intensidade de notas cítricas e de flor de laranjeira que contribuem para a complexidade deste vinho. Encorpado e fresco, a mostrar na boca os sabores que se adivinham no aroma. Um vinho longo e distinto salientado por uma acidez estaladiça e saborosa mineralidade. É acima de tudo, um Alvarinho do Douro.