REAL COMPANHIA VELHA
QUINTA DE CIDRÔ ALVARINHO

Vinho	Quinta de Cidrô
Variedade	Alvarinho
Ano	2013
Região	Vinho Regional Duriense
País	Portugal
Produção	23.300 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas em local fresco (15ºC) e sem luz. Sirva a 10ºC - 12ºC.
Acompanha preferencialmente peixe 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 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.

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

Ano 2013

O ano começou com um Inverno frio e chuvoso, em especial nos meses de Janeiro e Março. O mês de Março foi o segundo mais chuvoso dos últimos 50 anos, o que condicionou a realização de alguns trabalhos culturais na vinha nesse período. Apesar do frio que se fez sentir, o abrolhamento decorreu na época normal (final de Março). Nos 3 meses que se seguiram verificaram-se grandes oscilações de temperatura que influenciaram o ciclo da videira – a floração decorreu num período de instabilidade climática; todavia a maioria das castas não foi afectada em termos de vingamento. No final de Junho verificava-se um atraso do ciclo vegetativo de 10 a 15 dias em relação à média. O pintor começou a surgir nos últimos 10 dias do mês de Julho, o que prenunciava um início de vindima mais tardio do que é habitual. O ano de 2013 ofereceu uma boa produção onde as condições climatéricas nos proporcionaram vinhos brancos maduros, muito frescos, aromaticos e de enorme qualidade.

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.:	13,5º
Acidez Total:	6,2g/l
PH:	3,16

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.

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
deptecn@realcompanhiavelha.pt