

# REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DE CIDRÔ CHARDONNAY

<i>Vinho</i>	Quinta de Cidrô
<i>Variedade</i>	Chardonnay
<i>Ano</i>	2013
<i>Região</i>	Vinho Regional Duriense
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	40.000 garrafas (750ml)

Armazene de lado em local fresco e sem luz. Servir a 12°C-14°C. Acompanhe este delicioso Chardonnay com pratos de Bacalhau, mariscos 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 vinho Quinta do Cidrô Chardonnay é mais um soberbo resultado da contínua inovação que tem lugar nos nossos vinhedos.

## *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.

## *Fermentação e estágio*

80% do vinho fermenta em barricas de carvalho francês, sendo os restantes 20% do vinho fermentado em cubas de inox com controle de temperatura.

O Chardonnay fermentado em carvalho, permanece em barricas por mais 8 meses em contacto com borras finas sobre o método de *batonage*. O lote final é feito de forma a conseguir o equilíbrio desejado.

### *Informação técnica*

Alc./Vol.:	13.5%
Acidez Total:	5.3 g/l
pH:	3.30

## *Notas de Prova*

Um vinho limpo e brilhante com uma atraente cor amarelo pálido. Um grande Chardonnay que impressiona pela sua concentração e intensidade exibindo uma complexidade de aromas tropicais como ananás, pêssego e pêra harmoniosamente integrados com ligeiras nuances de madeira e notas amanteigadas. Excelente acidez, refrescante e muito equilibrado, com um final de prova longo e persistente.



### 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](http://www.realcompanhiavelha.pt)

[deptechn@realcompanhiavelha.pt](mailto:deptechn@realcompanhiavelha.pt)