

# REAL COMPANHIA VELHA

## QUINTA DE CIDRÔ PINOT NOIR

<i>Vinho</i>	Quinta de Cidrô
<i>Variedades</i>	Pinot Noir
<i>Anos</i>	2008
<i>Região</i>	Vinho Regional Duriense
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	12,500 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas em local fresco e sem luz. Servir a 16°C- 18°C. Acompanhe este elegante Pinot Noir preferencialmente com cordeiro assado ou carnes estufadas.

### 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.

Este Pinot Noir torna-se um desafio para o terroir Duriense, que expressa enorme generosidade ao produzir um vinho muito equilibrado a partir de uma das mais delicadas castas do mundo.

### Ano 2008

As condições climatéricas deste ano permitiram, com suficiente pluviosidade durante o Inverno, uma excelente campanha. As temperaturas na Primavera estiveram ligeiramente inferiores à média dos últimos anos. O Verão com muitas horas de sol, acrescido o facto do seu prolongamento durante a época da vindima, reuniu as condições necessárias para o efeito benéfico na boa maturação das uvas, alcançando os vinhos excelente perfil aromático e níveis muito elevados de intensidade e concentração.

### Fermentação e estágio

É feita uma cuidadosa selecção de uvas nas parcelas de Pinot Noir de forma a colher as uvas que se encontram em diferentes níveis de amadurecimento e produção, procurando estabelecer elevados parâmetros qualitativos e maximizar toda a expressão varietal em termos de acidez e carácter.

Parte das uvas são desengaçadas manualmente. Durante a fermentação é utilizado o método manual de “baixar a manta” de forma a conseguir uma extracção suave capaz de providenciar aromas delicados. O estágio ocorre por um período de 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 30% madeira nova.

#### Informação técnica

Alc./Vol.:	13%
Acidez total:	4.85 g/l
PH:	3.63

### Notas de prova

A bela cor ruby apresentada neste Pinot Noir, revela estrutura e potencia neste vinho com notas típicas de cereja e groselha harmoniosamente integradas com nuances de baunilha. Um final de boca longo e frutado, que se aperfeiçoa após umas horas de decantação.

