



Situada em São João da Pesqueira, uma das mais conhecidas zonas de produção de vinhos do Douro, a Quinta de Cidrô transformou-se, nos últimos 30 Anos, num modelo de experimentação vitivinícola para toda a região.

Tendo sido alvo de vários estudos e investigações, hoje a Quinta é considerada pioneira na arte de plantação de vinha ao alto, como também na plantação de algumas das melhores castas estrangeiras a nível mundial.

ALVARINHO

Na Quinta de Cidrô produzimos o primeiro Alvarinho do Douro, sendo mais um soberbo exemplo da continua inovação que tem lugar nas vinhas da propriedade. A ideia de plantar Alvarinho no Douro surgiu da nossa ambição de produzir um monovarietal branco de grande qualidade, a partir de uma casta Portuguesa.

PERFIL DO VINHO

Bonita cor citrina e levemente dourada. Um vinho com aromas finos e delicados com muita intensidade de notas cítricas e de flor de laranjeira, relva cortada e lúcia-lima, que contribuem muito para a complexidade deste vinho. Fino e fresco, muito amplo em sabores, com nuances que se adivinham no nariz e uma textura vibrante mas saborosa. Um vinho longo e distinto salientado por uma acidez estaladiça. É acima de tudo, um Alvarinho do Douro.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

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, segue-se a fermentação alcoólica do mosto em cubas de inox a 14-16°C. O vinho estagia em cubas Inox por um período de 6 meses até ao engarrafamento.

Harmonizações: Peixes de mar grelhados, marisco variado ou queijo curado da Ilha de São Jorge. Como sugestão vegetariana, um guacamole clássico, caril de vegetais ou pesto genovese.

Armazenar: Na horizontal, num lugar fresco (16°C) e sem luz

Temperatura de Serviço: 10°C

Apto para Vegans: Sim

