



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, 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.

ARINTO

Arinto é uma das castas brancas mais emblemáticas em todo o país. Com uma presença notável na região do Douro, encontrou nos planaltos da região as condições perfeitas para o seu amadurecimento. Embora sendo uma casta mais frequentemente usada em lote pois é especialmente conhecida pelo sua elevada acidez e carácter fresco e mineral, na Quinta de Cidrô, o Arinto alia a frescura e tensão que lhe é tão característica a um perfil complexo e profundo, muito típico dos vinhos desta Quinta.

PERFIL DO VINHO

Um Arinto de grande frescura aromática, com um perfil de fruta muito delicado, sendo o seu nariz principalmente evidenciado por um carácter mineral muito típico da casta. Notas de fruta branca, tipo ameixa verde que combinam perfeitamente com sugestões de sílex, fumo e pedra lascada, e nuances tostadas de uma madeira bem integrada. Na prova é muito fresco, tenso e vibrante, com sabores que se adivinham no nariz. Termina muito longo, com a sua acidez muito viva e persistente.

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. 80% do Arinto estagiou em barricas (20% madeira nova) e um tonel, ambos de carvalho francês por um período de 8 meses em contacto com borras finas sobre o método de batonage, enquanto 20% estagia em inox até à execução do lote e engarrafamento.

Harmonizações: Peixes de mar grelhados, bacalhau e aves. Como sugestão vegetariana, pratos com base de favas ou feijões

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

Temperatura de Serviço: 8-10°C

Apto para Vegans: Sim

