



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.

CHARDONNAY

As primeiras vinhas de Chardonnay foram plantadas em 1993, dando início ao projeto de inovação e experimentação na Quinta de Cidrô. O primeiro vinho foi produzido em 1996 pela autoria do célebre enólogo californiano, Jerry Luper, conhecido pelo seu envolvimento, enquanto estagiário, na produção do famoso Chateau Montalena Chardonnay 1973 de Napa Valley. Na colheita de 1997, a rápida adaptação desta tão nobre casta ao nosso *terroir*, juntamente com a experiência de Luper resultaram num Chardonnay memorável, vencedor dos inúmeros prémios.

PERFIL DO VINHO

O Chardonnay da Quinta de Cidrô prima por preservar a frescura e o cariz mineral desta famosa casta, aliados ao clima austero e solos pobres durienses. É um vinho limpo e brilhante com uma atraente cor amarelo pálido, que nos impressiona pela sua intensidade aromática revelando uma complexidade de aromas como ananás, pêssego e pêra harmoniosamente integrados com ligeiras nuances fumadas do seu estágio em barrica. Na boca mostra-se amplo, com sabores que se encontram no nariz e uma textura equilibrada entre gordura e tensão. A sua acidez tão característica resulta complementa um final de prova muito longo e persistente.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas são colhidas à mão e transportadas até a adega em caixas de 20kg. Após passarem por um 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 Chardonnay estagiou em barricas de carvalho francês (30% madeira nova) por um período de 8 meses em contacto com borras finas sobre o método de batonnage, enquanto 20% estagia em inox até à execução do lote e engarrafamento.

Harmonizações: Bacalhau assado na brasa ou peixe de mar à portuguesa. Queijos: Serra da Estrela ou Camembert. Opção vegetariana: Espargos com molho verde, pratos à base de nabos, batata doce ou beterraba.

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

Temperatura de Serviço: 10-12°C

Apto para Vegans: Sim

