



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.

GEWURZTRAMINER

O Quinta de Cidrô Gewurztraminer é um vinho extremamente original que foge a estilos e convenções. É uma excelente demonstração do carácter vincadíssimo do Douro, onde mesmo uma casta tão marcante como o Gewurztraminer se deixa transformar pela nossa região.

PERFIL DO VINHO

Procuramos fazer um vinho onde as características da casta em termos aromáticos e de sabores sejam bem evidentes, mas mantendo ao mesmo tempo o carácter dos vinhos brancos do Douro, a nossa estrutura, mineralidade e acidez. É portanto um vinho extremamente aromático com aromas a Lichia e Rosa (tão típicas desta variedade) muito evidentes, mas ao contrário do habitual, seco, austero e com bela acidez.

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: Sushi, pratos de Caril e saladas

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

Temperatura de Serviço: 8-10 °C

Apto para Vegans: Sim

