



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.

GOUVEIO

Gouveio é uma das castas brancas mais conhecidas no Douro. Apesar de ser uma variedade de grande sensibilidade e pouco produtiva, é uma casta de grande nobreza a qual encontrou no terroir fresco da Quinta de Cidrô as condições perfeitas para o seu bom amadurecimento. Uma casta que prima pela sua excelente textura de boca, riquíssima mineralidade e elevada acidez. Dessa forma, abordamos este Gouveio vindimando cedo, de forma a preservar todo o seu carácter num estilo fresco e equilibrado.

PERFIL DO VINHO

Um Gouveio de atraente cor citrina, revelando brilho e jovialidade. No nariz surgem notas delicadas de ameixa branca, pera e flores secas, num perfil muito fino e complexo. Na prova, mostra o seu lado aromático mais fresco com excelente textura complementada pelo seu carácter mineral terminando tenso e cheio de sabores.

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 Gouveio 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, marisco variado ou gueijos curados. Como sugestão vegetariana, uma quiche de legumes ou uma quinoa.

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

Temperatura de Serviço: 10°C

Apto para Vegans: Sim

