

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.

PINOT NOIR

Pinot Noir é considerada por muitos como a melhor casta do mundo mas certamente a mais difícil de se trabalhar. Caracterizada por um cacho pequeno, baixo rendimento e uma película fina e sensível, esta conhecida casta Francesa tem sido um dos principais desafios para a nossa equipa de viticultura e enologia desde a sua plantação em 2001. Este exemplar da Quinta do Cidrô demonstra uma faceta diferente do habitual ao incorporar a finesse e elegância desta variedade típica da Borgonha com a estrutura e mineralidade do Douro.

PERFIL DO VINHO

Um Pinot Noir de côr granada escura mas pouco concentada, que se distingue no nariz pelas suas notas típicas de cereja, groselha e mocha, harmoniosamente integradas com nuances de baunilha. Na prova mostrase muito amplo em sabores, com um perfil muito elegante e um tanino presente mas delicado. Termina 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 criteriosa escolha manual, 50% cachos são desengaçados, e as uvas são levemente esmagadas antes de serem direcionadas para a cuba de fermentação enquanto os restantes 50% são direcionados para a mesma cuba com o cacho inteiro. Segue-se a fermentação alcoólica do mosto em cubas de inox a 24-26°C. Durante a fermentação é feita uma "pisage" tanto a pé como com manual utilizado um "macaco". O vinho estagia em barricas usadas de carvalho francês por um período de 12 meses até ao engarrafamento.

Harmonizações: Pratos de carne branca como empadão de perdiz ou pato ou também queijos fortes. Como opção vegetariana, pratos à base de cogumelos ou trufas.

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

Temperatura de Serviço: 14-16°C

Apto para Vegans: Sim

