



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.

ROSÉ

O Quinta do Cidrô Rosé é mais um soberbo resultado da contínua experimentação que tem lugar nos nossos vinhedos, onde castas típicas durienses servem de base para um vinho fresco, aromático e inovador.

PERFIL DO VINHO

O Quinta de Cidrô Rosé apresenta um estilo muito fresco, aromático, mas que ao mesmo tempo prima por um carácter complexo e mineral. Procuramos na Touriga Nacional a sua versatilidade para nos apresentar um vinho de cor ligeira, um perfil aromático fino e sedutor, uma prova repleta de sabores e texturas.

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: Pizzas, carpaccios e saladas

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

Temperatura de Serviço: 8°C

Apto para Vegans: Sim

