



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.

SAUVIGNON BLANC

O Quinta de Cidrô Sauvignon Blanc foi um dos primeiros projetos no contexto de experimentação e inovação na Quinta, e que rapidamente se converteu no vinho branco mais bem sucedido da nossa gama. Este Sauvignon Blanc alia o melhor de dois mundos, por um lado a concentração e a potência do Douro e, por outro, a elegância e carácter desta reconhecida casta francesa.

PERFIL DO VINHO

Um Sauvignon de aroma muito expressivo com notas frescas de pimento verde, toranja e relva cortada, bem integrados por uma evidente impressão de mineralidade. Na prova mostra-se um vinho rico e intenso, que ao mesmo tempo preserva um sentido de leveza e frescura. É um Sauvignon Blanc que impressiona desde já, mas que irá ainda crescer muito em garrafa.

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. O vinho estagia em cubas inox por um período de 6 meses até ao engarrafamento.

Harmonizações: Ostras, carpaccio de robalo e maçã verde e peixes de mar grelhados. Queijos: Brie de Meaux ou cabra. Vegetariana: saladas frescas, pratos com base em pimento, melão e menta.

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

Temperatura de Serviço: 8-10°C

Apto para Vegans: Sim

