

REAL COMPANHIA VELHA

QUINTA DE CIDRÔ CABERNET SAUVIGNON-TOURIGA NACIONAL

<i>Vinho</i>	Quinta de Cidrô
<i>Variedade</i>	Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional
<i>Ano</i>	2007
<i>Região</i>	Vinho Regional Duriense
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	20.000 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas em local fresco e sem luz. Para que se possa desfrutar do seu máximo esplendor, este vinho deve ser servido à temperatura 16-18°C, acompanha preferencialmente carne vermelha, perdiz e javali.

Quinta do Cidrô

Situada em São João da Pesqueira, uma das mais conhecidas zonas de produção de vinhos do Douro, a Quinta de Cidrô transformou-se num modelo de experimentação vitivinícola para toda a região. Numa terra virgem foi usada tecnologia de ponta para plantar as melhores castas, ao longo de uma área que excede os 150 ha.

Neste local privilegiado, algumas castas internacionais convivem amavelmente com as castas da região. Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Pinot Noir e a nobre adaptável Cabernet Sauvignon são algumas das variedades internacionais que manifestam aqui as suas melhores características, quando combinadas com a enorme capacidade enológica disponibilizada pela Real Companhia Velha.

Este lote desafiador que combina a variedade mais conhecida do mundo com a casta rainha de Portugal é mais um soberbo resultado da contínua inovação que tem lugar nos nossos vinhedos.

Ano 2007

Os níveis de precipitação durante o Inverno foram dentro dos valores normais para a Região, favorecendo o subsequente desenvolvimento vegetativo e produtivo das vinhas. Na Primavera, durante a fase activa do ciclo vegetativo, os níveis de temperatura estavam ligeiramente acima do costume para a Região. Durante o Verão quente e seco, próprio da Região, a ligeira pluviosidade ocorrida no mês de Agosto, acoplada com o conjunto de temperaturas elevadas, foi favorável para o decurso adequado da maturação das uvas. A vindima decorreu com muito sol, tempo quente e seco.

Vinificação e estágio

A fermentação decorre em cubas Inox, com controlo de temperatura. 100% vinho estagia 18 meses em barricas novas de carvalho francês, sendo 50% madeira nova e os restantes 50% em madeira usada.

Informação técnica

Alc./Vol.:	14.5%
Acidez Total:	5.45 g/l
PH:	3,54

Notas de Prova

Este vinho, limpo e brilhante de cor ruby profundo foi concebido como um lote original de Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional. Resultado do seu estagio em barricas de carvalho, o vinho demonstra intensidade e complexidade, ao mesmo tempo *finesse* e elegância. Equilibrado por uma excelente estrutura, mostra-se encorpado, e os aromas de fruta preta, baunilha, tabaco e chocolate revelam um enorme potencial para evolução em garrafa.



REAL COMPANHIA VELHA

Rua Azevedo Magalhães, 314 4430 Vila Nova de Gaia Portugal

tel: +351 223 775 100 fax: +351 223 775 190

www.realcompanhiavelha.pt

deptechn@realcompanhiavelha.pt