

# REAL COMPANHIA VELHA

## QUINTA DE CIDRÔ MARQUIS BRANCO

<i>Vinho</i>	Quinta de Cidrô Marquis Branco
<i>Variedades</i>	Sauvignon Blanc
<i>Ano</i>	2014
<i>Região</i>	Vinho Regional Duriense
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	1.200 garrafas (750ml)

*Armazene as garrafas em local fresco e sem luz (16°C). Servir a 10-12°C. Acompanhe este intenso Sauvignon com queijos fortes, nomeadamente Brie de Meaux ou Queijoda Serra, com peixes grelhados e arroz de marisco.*

### *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 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.

O Marquis é um lote de vinho seleccionado para homenagear o Marques de Soveral, nascido em São João da Pesqueira, em 1851, na própria Quinta de Cidrô, então propriedade da aristocrática Família Soveral.

Este branco fresco e muito intenso, que tão eloquentemente exprime a excelência dos vinhos de Cidrô, resulta de uma cuidada selecção de Sauvignon Blanc, uma das castas brancas predominantes na propriedade, que estagia em barricas de carvalho francês conferindo-lhe assim a dimensão e untuosidade de um grande vinho branco duriense.

### *Ano 2014*

O ano de 2014 caracterizou-se pela ocorrência de elevados valores de precipitação, em especial nos meses de Janeiro, Fevereiro, Julho e Setembro, assim como grande instabilidade climática verificada no período de Verão, com a ocorrência de trovoadas durante os meses de Junho e Julho. Consequência da evolução do clima, os controlos de maturação da uva efectuados até início de Setembro indicavam um avanço de cerca de duas semanas na fenologia da videira, com as uvas a apresentarem bons níveis de açúcar e acidez. A precipitação registada a partir de meados de Setembro acabou por condicionar a apanha das uvas, prolongando-se a vindima até meados de Outubro. Apesar das condições difíceis durante o período de

### *Fermentação e estágio*

Fermentação ocorre em cubas de inox com controle de temperatura, seguido de um estagio em barricas de carvalho Francês por um período de 14 meses, em que 50% do vinho estagia em barrica nova de 550 l.

#### *Informação técnica*

Alc./Vol.:	13%
Total acidity:	6,62 g/l
PH:	3.14

### *Notas de prova*

Um invulgar e inovador Branco duriense que se revela como um verdadeiro Topo de Gama pela sua enorme frescura, intensidade e complexidade aromática onde se salientam aromas minerais e notas de pimento verde, toranja e espargos com uma nuance de madeira. Na boca revela frescura e sabores frutados, onde a vertente mineral está novamente presente terminando com um final de prova longo e persistente, coroado por uma finíssima e equilibrada acidez.

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](http://www.realcompanhiavelha.pt)

[deptecn@realcompanhiavelha.pt](mailto:deptecn@realcompanhiavelha.pt)

