

REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DE CIDRÔ MARQUIS

<i>Vinho</i>	Quinta de Cidrô Marquis
<i>Variedades</i>	Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon
<i>Ano</i>	2007
<i>Região</i>	Vinho Regional Duriense
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	3.000 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas em local fresco e sem luz. Servir a 18°C. Acompanha preferencialmente pratos de caça & carne vermelha.

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 potente mas elegante Tinto, que tão eloquentemente exprime a excelência dos vinhos de Cidrô, resulta de uma cuidada selecção de Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon, as castas predominantes na propriedade.

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.

Fermentação e estágio

Fermentação ocorre em cubas de inox com controle de temperatura, seguido de um estágio em barricas de carvalho Francês por um período de 14 meses, em que 50% do vinho estagia em barricas novas.

Informação técnica

Alc./Vol.:	14.5%
Total acidity:	5,45 g/l
PH:	3.54

Notas de prova

Um verdadeiro "Super Douro" resultado de um harmonioso e potente lote de Touriga Nacional (60%) e Cabernet Sauvignon (40%). Demonstra muita intensidade e complexidade no nariz onde se salientam aromas apimentados, fruta preta, menta e baunilha, demonstrando toda a sua juventude. Um vinho bem estruturado e encorpado, no entanto, fresco e elegante. 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

deptecn@realcompanhiavelha.pt

