

REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DE CIDRÔ PINOT NOIR

<i>Vinho</i>	Quinta de Cidrô Pinot Noir
<i>Variedades</i>	Pinot Noir
<i>Ano</i>	2017
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	15,300 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas em local fresco e sem luz. Servir a 16°C- 18°C. Acompanhe este elegante Pinot Noir preferencialmente com cabrito ou cordeiro assado no forno e empadão de perdiz.

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.

Este Pinot Noir torna-se um desafio para o terroir Duriense, que expressa enorme generosidade ao produzir um vinho muito equilibrado a partir de uma das mais delicadas castas do mundo.

Ano 2017

O ano vitícola de 2017 caracterizou-se por uma elevada atipicidade em termos climáticos, tendo sido um ano extremamente quente e seco. O abrolhamento foi precoce e a evolução das condições climáticas que se seguiram traduziram-se num avanço significativo do ciclo vegetativo que se manteve até à vindima. A ausência prolongada de precipitação e a ocorrência de elevadas temperaturas levaram a um stress hídrico e térmico que causou uma das vindimas mais precoces de que há memória, com início em meados de agosto, tendo continuado de forma ininterrupta com um avanço médio de 3 semanas face ao normal. No entanto, a colheita oportuna proporcionou mostos de grande qualidade, sendo este um ano atípico que certamente ficará na memória pela elevada qualidade dos seus vinhos.

Fermentação e estágio

É feita uma cuidadosa selecção de uvas nas parcelas de Pinot Noir de forma a colher as uvas que se encontram em diferentes níveis de amadurecimento e produção, procurando estabelecer elevados parâmetros qualitativos e maximizar toda a expressão varietal em termos de acidez e carácter.

Parte das uvas são desengaçadas manualmente. Durante a fermentação é utilizado o método manual de “baixar a manta” de forma a conseguir uma extracção suave capaz de providenciar aromas delicados. O estágio ocorre por um período de 12 meses em barricas de carvalho francês usadas.

Informação técnica

Alc./Vol.:	13,5%
Acidez total:	4,90 g/l
PH:	3,58

Notas de prova

A bela cor rubi apresentada neste Pinot Noir, revela elegancia e finesse neste vinho com notas típicas de cereja e groselha harmoniosamente integradas com nuances de baunilha. Um final de boca longo e frutado, que se aperfeiçoa após umas horas de decantação.



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