

REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DE CIDRÔ ROSÉ

<i>Vinho</i>	Quinta de Cidrô
<i>Variedade</i>	Touriga Nacional & Touriga Franca
<i>Ano</i>	2013
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	12.000 Garrafas (750ml)

*Armazene as garrafas num local fresco e sem luz (14°C-16°C). Servir a 8°C.
Acompanhe este refrescante Rosé duriense com Pizzas, carpaccios e saladas.*

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 vinho Quinta do Cidrô Rosé é mais um soberbo resultado da contínua inovação que tem lugar nos nossos vinhedos.

Ano 2013

O ano começou com um Inverno frio e chuvoso, em especial nos meses de Janeiro e Março. O mês de Março foi o segundo mais chuvoso dos últimos 50 anos, o que condicionou a realização de alguns trabalhos culturais na vinha nesse período. Apesar do frio que se fez sentir, o abrolhamento decorreu na época normal (final de Março). Nos 3 meses que se seguiram verificaram-se grandes oscilações de temperatura que influenciaram o ciclo da videira - a floração decorreu num período de instabilidade climática; todavia a maioria das castas não foi afectada em termos de vingamento. No final de Junho verificava-se um atraso do ciclo vegetativo de 10 a 15 dias em relação à média. O pintor começou a surgir nos últimos 10 dias do mês de Julho, o que prenunciava um início de vindima mais tardio do que é habitual. O ano de 2013 ofereceu uma boa produção onde as condições climáticas nos proporcionaram vinhos brancos maduros, muito frescos, aromaticos e de enorme qualidade.

Fermentação

As uvas são prensadas em prensa pneumática da mesma forma que os brancos, em que as cascas são retiradas do sumo. A fermentação ocorre em cubas inox com controlo de temperatura.

<i>Informação técnica</i>	
Alc./Vol.:	13%
Acidez total:	4.02g/l
PH:	3.56

Notas de Prova

Este Rosé revela enorme intensidade de notas florais combinadas com frutos vermelhos. Um vinho refrescante e equilibrado por boa acidez, com um final de boca aveludado e mineral.

