

REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DE CIDRÔ TOURIGA NACIONAL

<i>Vinho</i>	Quinta de Cidrô
<i>Variedades</i>	Touriga Nacional
<i>Ano</i>	2017
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	53.000 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas em local fresco e sem luz. Servir a 16°C. Acompanha preferencialmente pratos de caça, carne vermelha e queijos.

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.

A Touriga Nacional é considerada a casta rainha em Portugal e a casta dominante na Quinta de Cidrô. A altitude da Quinta providencia a frescura e acidez ideais para a produção de tintos elegantes.

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

Uma cuidadosa selecção de uvas de Touriga Nacional são fermentadas em cubas médias de inox com controle de temperatura. 50% do vinho estagia em barricas de carvalho Francês por um período de 12 meses.

Informação técnica

Alc./Vol.:	14%
Acidez total:	5,4 g/l
PH:	3,63

Notas de prova

Este Touriga Nacional é um vinho complexo com grande carácter varietal, aromas a frutos vermelhos e acentuadas notas florais. Embora intenso e expressivo, revela-se um vinho fresco e elegante, que dá imensa satisfação enquanto jovem e vibrante, sem contudo deixar de surpreender quem opte por aguardar a 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