



QUINTA DE

CIDRÔ



Situada em São João da Pesqueira, o concelho mais importante de produção de vinhos do Douro, a Quinta de Cidrô transformou-se, nos últimos 30 Anos, num modelo de experimentação vitivinícola para toda a região.

Tendo sido alvo de vários estudos e investigações, hoje a Quinta é considerada pioneira na arte de plantação de vinha ao alto, como também na plantação de algumas das melhores castas internacionais.

PINOT NOIR

Pinot Noir é considerada por muitos como a mais extraordinária casta do mundo mas também a mais difícil de se trabalhar. Caracterizada por um cacho pequeno, baixo rendimento e uma película fina e sensível, esta conhecida casta Francesa tem sido um dos principais desafios para a nossa equipa de viticultura e enologia desde a sua plantação em 2001. Este exemplar da Quinta de Cidrô demonstra uma faceta diferente do habitual ao incorporar a finesse e elegância desta variedade típica da Borgonha com a estrutura e mineralidade do Douro.

PERFIL DO VINHO

Um Pinot Noir de côr granada escura mas pouco concentrada, que se distingue no nariz pelas suas notas típicas de cereja, groselha e moccha, harmoniosamente integradas com nuances de baunilha. Na prova mostra-se muito amplo em sabores, com um perfil muito elegante e um tanino presente, mas delicado. Termina longo e persistente.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas são colhidas à mão e transportadas até a adega em caixas de 20kg. Após passarem por uma criteriosa escolha manual, 50% cachos são desengaçados e as uvas levemente esmagadas antes de serem direcionadas para a cuba de fermentação. Os restantes 50% são direcionados para a mesma cuba de fermentação mas com o cacho inteiro. A fermentação alcoólica do mosto ocorre em cubas de inox a 24-26°C, empregando a técnica de “pisage” tanto a pé como manual com a utilização de um “macaco”. O vinho estagia em barricas usadas de carvalho francês por um período de 12 meses até ao engarrafamento.

Harmonizações: Pratos de carne branca como empadão de perdiz ou pato ou também queijos fortes. Como opção vegetariana, pratos à base de cogumelos ou trufas.

Armazenar: Na horizontal, num lugar fresco (16°C) e sem luz

Temperatura de Serviço: 14-16°C

Apto para Vegans: Sim

