

REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DE CIDRÔ BOAL



<i>Vinho</i>	Quinta de Cidrô
<i>Variedade</i>	Boal
<i>Ano</i>	2015
<i>Região</i>	Douro DOC
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	6.600 garrafas (750ml)

*Armazene as garrafas de lado em local fresco e sem luz (15°C). Serve at 8°C-10°C.
Aprecie este Branco de Boal como um excelente parceiro para pratos de alheira,
bacalha ou como um acompanhante para peixes grelhados.*

Quinta do 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 Quinta de Cidrô Boal é mais um excelente exemplo da continua inovação desta Quinta embora esta casta esteja há muito tempo presente nos vinhedos durienses. Recentemente, descobriu-se que o Boal é também reconhecido como Semillon, a celebre casta Francesa, razão pela qual o Semillon também está considerado apto à produção de vinho de denominação de origem DOC Douro e Porto.

Ano 2015

2015 caracterizou-se por ser um ano atípico em termos climáticos, com um Inverno frio e seco seguido de uma Primavera-Verão anormalmente quente e seca. Destaca-se em especial a reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo e as altas temperaturas registadas entre Junho e Julho. Em termos fitossanitários as doenças e as pragas não chegaram a ter um impacto significativo nem na quantidade nem na qualidade da produção. Tendo em conta a última década, constatou-se que 2015 foi o ano em que a produção apresentou melhor estado fitossanitário à vindima. 2015 foi um ano de grande qualidade, revelando tintos potentes e concentrados e de imensa complexidade.

Vinificação e estágio

A fermentação de 70% do vinho ocorre em barricas de carvalho Francês seguido por um estágio nas mesmas por um período de 8 meses. Os restantes 30% fermentam estagiam em inox.

Informação técnica

Alc./Vol.	13%
Acidez total:	4,80 g/l
PH:	3,37

Notas de Prova

Um vinho de bonita cor cítrica com leves nuances douradas. Os aromas apresentam sugestões de notas florais e especiadas que evoluem para frutas brancas como pêssego e ameixa. Um ataque guloso com os sabores a fruta refrescados por impressões limonadas que lhe dão complexidade e o tornam vibrante. Excelente acidez que marca um final longo e persistente.