

# REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DE CIDRÔ CELEBRATION

<i>Vinho</i>	Quinta de Cidrô Celebration
<i>Variedades</i>	Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon
<i>Ano</i>	2010
<i>Região</i>	Vinho Regional Duriense
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	2.800 garrafas (750ml)

*Armazene as garrafas em local fresco e sem luz. Servir a 18°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.

O Celebration é um vinho comemorativo resultante de um harmonioso e potente lote de Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon, as castas tintas predominantes na propriedade. A cuidada selecção desta reduzida produção, que originou apenas 2.800 garrafas, exprime bem a excelência dos vinhos de Cidrô, ao mesmo tempo que celebra os 20 anos de viticultura moderna aplicados nesta Quinta desde 1993.

## *Ano 2010*

O Ano de 2010 caracteriza-se, como um ano de elevada produção em toda a Região Demarcada do Douro. Até a colheita, os níveis de precipitação acumulada durante o inverno estavam dentro dos valores normais para a região, favorecendo o posterior desenvolvimento vegetativo e produtivo das videiras. O verão foi muito quente e o curso da maturação foi prolongado até o início do Outono.

## *Fermentação e estágio*

Fermentação ocorre em cubas de inox com controle de temperatura, seguido de um estágio em barricas de carvalho Francês por um período de 14 meses, em que 50% do vinho estagia em barricas novas.

### *Informação técnica*

Alc./Vol.:	13,8%
Total acidity:	5,9 g/l
PH:	3,51

## *Notas de prova*

Um verdadeiro "Super Douro" resultado de um harmonioso e potente lote de Touriga Nacional (60%) e Cabernet Sauvignon (40%). Demonstra muita intensidade e complexidade no nariz onde se salientam aromas apimentados, fruta preta, menta e baunilha, demonstrando toda a sua juventude. Um vinho bem estruturado e encorpado, no entanto, fresco e elegante. Enorme potencial para 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](http://www.realcompanhiavelha.pt)

[deptecn@realcompanhiavelha.pt](mailto:deptecn@realcompanhiavelha.pt)