

REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DE CIDRÔ GEWURZTRAMINER

<i>Vinho</i>	Quinta de Cidrô
<i>Variedade</i>	Gewurztraminer
<i>Ano</i>	2018
<i>Região</i>	Vinho Regional Duriense
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	4.266 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas em local fresco e sem luz (12°C-14°C. Servir a 8°C-10°C. Um parceiro ideal para Sushi, pratos de Caril 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 Quinta do Cidrô Gewürztraminer é mais um soberbo resultado da contínua inovação que tem lugar nos nossos vinhedos.

Ano 2018

O ano vitícola de 2018 caracterizou-se pela anormalidade do ponto de vista climático, quando comparado com a evolução dos últimos 5 anos. O abrolhamento foi tardio, tendo a vinha evoluído bem em termos de desenvolvimento vegetativo devido à ocorrência de precipitação que permitiu a recuperação de vigor face ao stress hídrico verificado em 2017. As condições climáticas ocorridas na Primavera e início do Verão dificultaram a gestão sanitária da produção, em particular devido à elevada nocividade do míldio da videira. A vindima iniciou-se na primeira quinzena de setembro. A ocorrência da pressão fitossanitária associada ao escaldão e desidratação de algumas parcelas teve impacto na colheita, a qual teve um decréscimo de 7% face a 2017 e 14% em relação à média dos últimos 5 anos. No entanto, a colheita proporcionou mostos de grande qualidade, com bons níveis de acidez e compostos fenólicos.

Fermentação

Fermentado sob condições modernas de controlo de temperatura e de protecção contra a oxidação, evidencia toda a característica inerente à casta.

Informação técnica

Alc./Vol.:	13%
Acidez total:	5.1 g/l
PH:	3.37

Notas de prova

É um vinho extremamente original que foge a estilos e convenções. É uma excelente demonstração do carácter vincadíssimo do Douro, onde mesmo uma casta tão marcante como o Gewurztraminer é completamente transformada pela nossa região. Procuramos fazer um vinho onde as características da casta em termos aromáticos e de sabores sejam bem evidentes, mas mantendo ao mesmo tempo o carácter dos vinhos brancos do Douro, a nossa estrutura, mineralidade e acidez. É portanto um vinho extremamente aromático com aromas a Lichia e Rosa (tão típicas desta variedade) muito evidentes, mas ao contrário do habitual, seco, austero e com bela acidez.

