

REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DE CIDRÔ SAUVIGNON BLANC

| | |
|-------------------|-------------------------|
| <i>Vinho</i> | Quinta de Cidrô |
| <i>Variedades</i> | Sauvignon Blanc |
| <i>Ano</i> | 2019 |
| <i>Região</i> | Vinho Regional Duriense |
| <i>País</i> | Portugal |
| <i>Produção</i> | 53.000 Garrafas (750ml) |

Armazene as garrafas de lado em local fresco e sem luz (15°C). Servir a 8°C-10°C. Acompanhe este Sauvignon Blanc preferencialmente com os ostras, peixes grelhados e carpaccios.

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 de Cidrô Sauvignon Blanc foi o segundo vinho a marcar a nova-era de inovação na Quinta de Cidrô.

Ano 2019

O ano 2019 caracterizou-se pelas grandes oscilações de temperatura e pela precipitação anual mais baixa, considerando-se um ano seco. Na fase inicial do ciclo vegetativo verificou-se um ligeiro avanço em relação à média, sendo que o abrolhamento e a floração ocorreram antes das datas normais. O mês de abril foi chuvoso enquanto os meses seguintes foram secos. No início de julho verificaram-se temperaturas elevadas que contribuíram para a ocorrência de escaldão. A vindima iniciou-se mais tarde do que o normal com as temperaturas registadas em setembro ligeiramente acima da média, e sem precipitação. A meados de Setembro, verificaram-se alguns dias de chuva que vieram atenuar o défice hídrico dos solos, com um impacto positivo na evolução da maturação. Com cachos em excelente condição sanitária, a colheita proporcionou vinhos de grande qualidade, com uma acidez acentuada e um bom nível de compostos fenólicos.

Fermentação & Estágio

As uvas são prensadas em prensa pneumática, decorrendo seguidamente a fermentação em cubas de inox com controle de temperatura. 100% do vinho é mantido em cubas de inox por um período de 3 meses antes de ser engarrafado.

Informação técnica

| | |
|---------------|----------|
| Alc./Vol.: | 12,5% |
| Acidez Total: | 6,40 g/l |
| PH: | 3,17 |

Notas de Prova

Um Sauvignon de aroma muito expressivo com leves notas de espargos, pimenta verde e toranja bem integrados por uma evidente impressão de mineralidade. Na prova mostra-se um vinho rico e intenso, que ao mesmo tempo preserva um sentido de leveza e frescura. É um Sauvignon Blanc que impressiona desde já, mas que irá ainda crescer muito 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

