

REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DE CIDRÔ CHARDONNAY

<i>Vinho</i>	Quinta de Cidrô
<i>Variedade</i>	Chardonnay
<i>Ano</i>	2018
<i>Região</i>	Vinho Regional Duriense
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	64.000 garrafas (750ml)

Armazene de lado em local fresco e sem luz. Servir a 12°C-14°C. Acompanhe este delicioso Chardonnay com pratos de Bacalhau, mariscos 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 vinho Quinta do Cidrô Chardonnay 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 e estágio

80% do vinho fermenta em barricas de carvalho francês, sendo os restantes 20% do vinho fermentado em cubas de inox com controle de temperatura.

O Chardonnay fermentado em carvalho, permanece em barricas por mais 8 meses em contacto com borras finas sobre o método de *batonage*. O lote final é feito de forma a conseguir o equilíbrio desejado.

Informação técnica

Alc./Vol.:	13,5%
Acidez Total:	5,1 g/l
pH:	3,32

Notas de Prova

Um vinho limpo e brilhante com uma atraente cor amarelo pálido. Um grande Chardonnay que impressiona pela sua concentração e intensidade exibindo uma complexidade de aromas tropicais como ananás, pêssego e pêra harmoniosamente integrados com ligeiras nuances de madeira e notas amanteigadas. Excelente acidez, refrescante e muito equilibrado, com um final de prova longo e persistente.



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