

REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DE CIDRÔ TOURIGA NACIONAL



<i>Vinho</i>	Quinta de Cidrô
<i>Variedades</i>	Touriga Nacional
<i>Ano</i>	2012
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	15.000 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.

A Touriga Nacional é considerada a casta rainha em Portugal e a casta dominante na Quinta de Cidrô. A altitude da Quinta providencia a frescura e acidez ideais para a produção de tintos elegantes.

Ano 2012

O período de inverno (Dezembro a Fevereiro) foi o mais seco dos últimos 40 anos. A evolução da seca foi ligeiramente atenuada em Abril e sobretudo em Maio. O Abrolhamento devido à temperatura de Março, ocorreu dentro das datas médias, tendo-se observado posteriormente um atraso até ao início da floração, a qual foi impulsionada pelo aumento significativo e súbito da temperatura, tendo ocorrido em média por volta de 25 de Maio. Posteriormente a baixa temperatura observada deu origem a novo atraso no ciclo vegetativo, que se prolongou até ao início da vindima. Importa destacar para o ano de 2012, a baixa disponibilidade de água no solo, a condicionar o vigor das plantas e a ocorrência de forte desavinho e bagoinha.

Apesar de todas as dificuldades as uvas chegaram à Adega em perfeitas condições, maduras, concentradas e com excelente acidez. Apesar de ser ano de pouca produção teremos vinhos de excelente qualidade.

Informação técnica

Alc./Vol.:	14,35%
Acidez total:	5 g/l
PH:	3,62

Fermentação e estágio

Uma cuidadosa selecção de uvas de Touriga Nacional são fermentadas em cubas médias de inox com controle de temperatura. 50% do vinho estagia em barricas de carvalho Francês por um período de 12 meses.

Notas de prova

Este Touriga Nacional é um vinho complexo com grande carácter varietal, aromas a frutos vermelhos e acentuadas notas florais. Embora intenso e expressivo, revela-se um vinho fresco e elegante, que dá imensa satisfação enquanto jovem e vibrante, sem contudo deixar de surpreender quem opte por aguardar a 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
deptecn@realcompanhiavelha.pt

Safra 2015. Vinhos e Sabores de Portugal, 18/11/2018. Hotel Pestana.