

VINHO BRANCO QUINTA DE CIDRÔ BOAL

| | | |
|----------------|---|-------------------------------------|
| País de Origem | Portugal | |
| Região | Douro | |
| Produtor | Real Companhia Velha | |
| Safra | 2018 | |
| Castas | Boal | |
| Temp. Serviço | 10 a 12°C | |
| Guarda | 8-10 anos | |
| Harmonização | Peixes grelhados Como aperitivo Bacalhau assado Queijos de pasta mole | |
| Análises | Álcool: 12,6% Acidez: 5,01g/l | PH: 3,29 Açúcares Totais: 0,6g/l |
| Barrica | 8 meses em barricas de carvalho Francês. | |
| Vinificação | A Quinta do Cidrô fica localizada a 850 metros de altitude, em planície. É um terroir diferente do tradicional duriense que é sempre marcado por inclinações e muito calor. Nessa Quinta é explorado bastante a produção de brancos, como esse boal. 70% da fermentação do vinho ocorre em barricas de carvalho Francês seguido por um estágio nas mesmas por um período de 8 meses. Os restantes 30% fermentam estagiam em inox. | |

Notas de Prova A uva Boal possui mesmo DNA da Semillon. Produz um vinho de bonita cor cítrica com leves nuance douradas. Os aromas apresentam sugestões de notas florais e especiarias que evoluem para frutas brancas como pêssego e ameixa. Na boca é austero, com bom corpo e notas de amêndoas e frutas de caroço. Possui uma ótima acidez, que o torna muito gastronômico. É um branco feito para dias mais frescos ou para pratos mais estruturados.



Cód. 11469