

VINHO BRANCO QUINTA DE CIDRÔ CHARDONNAY

País de Origem	Portugal	
Região	Douro	
Produtor	Real Companhia Velha	
Safra	2018	
Castas	Chardonnay	
Temp. Serviço	12 a 14°C	
Guarda	8 anos	
Harmonização	Saladas Peixes Carnes brancas Bacalhau assado	
Análises	Álcool: 14% Acidez: 4,75g/l	PH: 3,42 Açúcares Totais: 1,10g/l
Barrica	80% do vinho fermenta em barricas de carvalho francês, sendo os restantes 20% do vinho fermentado em cubas de inox com controle de temperatura.	
Vinificação	O Chardonnay fermentado em carvalho, permanece em barricas por mais 8 meses em contato com borras finas sobre o método de batonage. O lote final é feito de forma a conseguir o equilíbrio desejado.	
Notas de Prova	O Quinta de Cidrô Chardonnay é fruto de um projeto pioneiro desenvolvido pela Real Companhia Velha, que foi plantar algumas castas de reconhecimento internacional em um terroir duriense diferente, que é a Quinta de Cidrô. A quinta é uma planície a 700 mts de altitude e com clima mais fresco que as quintas a beira rio o que permitiu o plantio da Chardonnay.	



Cód. 11440