

# REAL COMPANHIA VELHA QUINTA DE CIDRÔ RUFETE

<i>Vinho</i>	Quinta de Cidrô
<i>Variedade</i>	Rufete
<i>Ano</i>	2011
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	8.000 Garrafas (750ml)

*Armazene as garrafas em local fresco e sem luz. Servir a 12°C. Acompanha preferencialmente Carpaccios, sardinha grelhada e peixe assado.*

## *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 Rufete apresenta-se como um tinto do Douro muito diferente do habitual. Rufete é uma casta duriense quase extinta, que desde sempre se mostrou presente nas vinhas velhas do Douro. Através do nosso inovador programa de Pesquisa & Desenvolvimento, conseguimos recuperar a casta e com a mesma divulgar um novo Douro com este tinto leve, fresco e exótico. Recomendamos que este vinho seja servido gelado (12°C). A baixa temperatura permite a sua versatilidade para acompanhar uma variedade de pratos mais leves, tornando-se no parceiro ideal para as sardinhas assadas.

## *Ano 2011*

Em 2011, o Inverno foi chuvoso o que providenciou água que ajudou as vinhas a resistir ao Verão quente e seco que se seguiu. Uma Primavera excepcionalmente quente fez antecipar a vindima, no entanto, no final de Agosto dois dias de chuva providenciaram frescura que permitiu excelentes condições para o final do amadurecimento. Em 2011, tivemos o melhor dos dois mundos: a frescura, elegância e exuberância de sabores de anos mais frescos; e a potencia e estrutura de anos mais quentes.

## *Vinificação e estágio*

As uvas do Rufete são fermentadas em cubas de Inox de tamanho médio com controle de temperatura. É feita uma utilização mínima de *remontage* para assegurar uma extracção cuidadosa. Após fermentação, 50% do vinho estagia em barricas usadas de carvalho francês por um período de 8 meses. Para finalizar, vinho permanece em Inox até ao lote final.

## *Notas de Prova*

A casta Rufete revela nobreza pela sua capacidade de produzir tintos exóticos com muito potencial para evolução em garrafa. Um vinho redondo, com taninos suaves, encorpado, mas ao mesmo tempo elegante, com aromas de fruta preta e vermelha. Os vinhos de casta Rufete apresentam-se leves em comparação aos típicos Douros, no entanto, demonstram uma personalidade única terminando com um final de boca muito longo. A baixa temperatura torna-o de serviço muito versátil, auxiliando toda a sua exposição aromática.

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](http://www.realcompanhiavelha.pt)

[deptecn@realcompanhiavelha.pt](mailto:deptecn@realcompanhiavelha.pt)



### *Informação Técnica*

Alc./Vol.:	13,00%
Acidez Total	5.2 g/l
PH:	3.51