


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	Tiragem: 20303
Título: Quinta de cidrô, por Célia Lourenço					Temática: Gestão/Economia/Negócios	GRP: 2.1
2007/02/02	DIARIO ECONOMICO – DINHEIRO & OCIO	Pág. 19	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 1491.33

Sala de provas

Célia Lourenço

QUINTA DE CIDRÔ

A Quinta de Cidrô, aconchegada na geografia de São João da Pesqueira, é uma das quintas da Real Companhia Velha, tendo sido adquirida em 1972. Os registos das primeiras vinhas verificam-se no início do século XIX, sendo o Palácio uma construção paradigmática da ascensão da burguesia oitocentista, obra do Marquês de Soveral, seu proprietário. A Quinta e o conforto do Palácio de Cidrô eram preferidos por D. Manuel II para passar as vindimas, preferência já demonstrada por seu pai, o rei D. Carlos (e, perante a sua sensibilidade artística e estética, não é difícil imaginar o prazer desses dias no Douro).

A quinta tem vindo a conhecer melhoramentos e o palácio foi restaurado (integrando actualmente os pontos de enoturismo da Real Companhia Velha). As vinhas sofrem reconversões e novas técnicas são experimentadas, em nome de uma melhor qualidade das uvas e do vinho produzidos.

Os rótulos da Quinta de Cidrô dividem-se entre dois brancos estremos, Chardonnay e Sauvignon Blanc, e um rosé. Este último, o da colheita de 2005, é também um vinho monovarietal, a partir da casta Touriga Nacional. É um vinho muito frutado, com sugestões doces no nariz e agradabilíssima secura na boca. Tem morangos e amoras silvestres, é simples e sério simultaneamente. Ou seja, uma boa alternativa aos rosés doces e tantas vezes enjoativos que a moda tem ditado.

Quanto aos brancos, são neste momento comercializados o Chardonnay Reserva 2004 e o Sauvignon Blanc 2005. O primeiro é um vinho que se apresenta de um amarelo palha claro muito brilhante. Os seus aromas revelam baunilha intensa, ligeira tosta e citrinos. Apresenta também toques fumados e amanteigados. A boca tem alguma amplitude, é untuosa, sugerindo sabores adocicados de frutos tropicais e pêssego. A acidez sente-se bastante, tornando-o fresco sem o desequilibrar. O seu final reforça não só essa acidez, como a tosta e a especiaria da madeira.



O Sauvignon de Cidrô é muito frutado e fresco, apresentando um perfil muito limpo, quase cristalino. No nariz encontramos maracujá e melão, limão e casca de laranja. Algum vegetal muito fresco vem também polvilhar todos estes aromas. A boca é muito agradável, com frescura e ligeiro tostado no final, predominando sem qualquer dúvida a sua alegria e brilho frutado.

No primeiro, pode parecer um pouco forçado o carácter abaunilhado e quase sentimos que a madeira é excessiva. Mas é, sem dúvida, um bom exemplo conseguido a um preço apropriado. Quanto à qualidade do Sauvignon, esta começa a ser reconhecida e não é exemplo único do potencial do terroir encontrado no Douro para esta casta francesa. Os vinhos da Quinta de Cidrô têm carácter e revelam uma feliz continuidade ao longo das diversas colheitas. Vinhos que queremos seguir de perto. ■