

# RESERVA TINTO 2017



**ANO VITÍCOLA:** 2017 ficou caracterizado pelo inverno frio e seco, seguido por uma primavera e verão excepcionalmente quentes e secos. Além da forte queda de chuva (25mm) no dia 6 de Julho, apenas 300mm caíram desde Novembro de 2016. Devido a estas condições climáticas extremas, todo o ciclo de crescimento da vinha adiantou-se 15 a 20 dias comparado ao ano de 2016. A vindima começou muito mais cedo do que o habitual devido às condições climáticas: no dia 17 de Agosto para os vinhos brancos e 21 de Agosto para os tintos e vinhos do porto. Terminou no dia 28 de Setembro com temperaturas altas e completa ausência de chuva.

**VINIFICAÇÃO:** Fermentado em cubas de aço inoxidável durante 12 dias onde depois é feita a fermentação maloláctica.

**ESTÁGIO:** 100% deste vinho é estagiado em barricas de carvalho francês durante 12 meses onde 30% são novas.

**NOTAS DE PROVA:** Este vinho é fruto da mais rigorosa seleção nos nossos vinhos, vinificado com as nobres castas Touriga Nacional e Touriga Franca. O reserva é já reconhecido como um dos grandes vinhos do vale do Douro. Com a sua intensa concentração de fruta e um final longo e fresco, é caracterizado pela sua harmonia e fineza que caracterizam e são marcas de um grande vinho.

**CASTAS:** 86% TOURIGA NACIONAL; 14% TOURIGA FRANCESA

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	ENGARRAFAMENTO:
Álcool (% Vol.): 14,0 Acidez Total: 5,3 g/dm <sup>3</sup> pH: 3,68 Açúcar Residual: 0,6 g/dm <sup>3</sup>	Caixa de Madeira 3 x 750 ml / Peso – 5,8 Kg 6 x 750 ml / Peso – 12,5 Kg Caixa de Cartão 6 x 750 ml / Peso – 8,3 Kg	Junho 2019  info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt