

VINHO DO PORTO

VINTAGE 2016



ANO DE COLHEITA: 2016 foi um ano de extremos; choveu todos os meses até Junho e só nos meses de Abril e Maio caíram 260 litros por metro quadrado e as temperaturas médias sempre acima dos 20°C. Durante os meses de Julho, Agosto e Setembro observaram-se temperaturas muito altas, com máximas acima dos 40 graus centígrados várias vezes durante esse período e sem chuva alguma. A vindima foi interrompida a 9 de Setembro e retomada no dia 20, depois de a 13 de Setembro terem chovido 18 mm. Durante o restante mês de Setembro não voltou a chover. A vindima prosseguiu assim em excelentes condições fitossanitárias. Os vinhos o porto tintos apresentavam-se promissores desde que as primeiras uvas foram esmagadas nos lagares, mostrando uma cor intensa. O Vintage resultante, uma seleção rigorosa dos melhores vinhos do ano, tem uma grande intensidade aromática e pureza de fruto.

VINIFICAÇÃO: As uvas foram esmagadas com recurso à pisa tradicional nos novos lagares de aço inoxidável da nossa nova adega. A fermentação decorreu a uma temperatura de 28°C, tendo a pisa, disciplinada e intensa, contribuído grandemente para o excelente resultado final.

ESTÁGIO: Este vinho envelheceu durante cerca de 20 meses em tonéis de madeira nas caves da quinta antes de ser engarrafado. Deve envelhecer em garrafa por um período de cerca de 8 a 15 anos de forma a adquirir a complexidade e o bouquet característicos de um Vintage.

NOTAS DE PROVA: Apesar de - ou talvez devido às - condições climáticas excecionais e extremas do ano, o resultado final é de excelente qualidade. Os vinhos são equilibrados e frescos, com excelente estrutura, frutas vibrantes e intensas e aromaticamente muito expressivos. O Quinta da Romaneira Porto Vintage 2016 tem uma poderosa estrutura tânica que promete um potencial de envelhecimento muito bom e longo. Este ano ilustra o retorno à forma desta grande e histórica Quinta do Vinhos do Porto.

CASTAS: 70% TOURIGA NACIONAL, 20% TOURIGA FRANCA, 10% TINTO CÃO

| | | |
|--|--|---|
| PARÂMETROS ANALÍTICOS: | INFORMAÇÃO LOGÍSTICA: | VINDIMA: Setembro 2016 |
| Álcool (% Vol.): 19,5 Acidez Total: 4,51 g/l AT Açúcar Total: 77 g/dm ³ pH: 3,78 | Caixa de Cartão 6 x 750 ml / Peso – 8,5 Kg Caixa de Madeira 6 x 750 ml / Peso – 10,683 Kg | ENGARRAFADO : 2018 info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt |