

# VINHO DO PORTO

## VINTAGE 2017



**ANO DE COLHEITA:** 2017 ficou marcado por ter a vindima muito cedo.

O ano vitícola foi anormalmente quente e seco durante a primavera e o verão, com picos de calor em particular no mês de junho. A falta de chuva foi alarmante durante todo o ano, com uma pequena quantidade significativa verificada no início de julho, que muito ajudou as vinhas durante as semanas quentes e secas que se seguiram. Consequentemente os volumes produzidos foram baixos e a maturação ocorreu cedo. A nossa vindima iniciou em agosto e terminou antes do final de Setembro. O tempo manteve-se quente e seco durante toda a vindima.

**VINIFICAÇÃO:** As uvas foram pisadas e fermentadas nos lagares da Quinta da Romaneira com temperatura controlada a 28°C, onde uma intensa e disciplinada pisa é fundamental para um bom resultado final.

**ESTÁGIO:** 20 meses na nossas caves da Quinta, na região demarcada do Douro, antes de engarrafar. Deverá envelhecer em garrafa durante 8 a 15 anos para adquirir a complexidade e bouquet característicos dum vintage.

**NOTAS DE PROVA:** Os vinhos da Quinta da Romaneira têm sempre uma intensidade aromática que é própria deste grande terroir vitícola. Este Vinho do Porto Vintage 2017 é uma expressão suprema desta característica. É um vinho sedutor, cheio de charme e maravilhosamente expressivo, com notável estrutura e potencial de envelhecimento. Cor carregada ruby-roxeadado, personalidade aromática intensa a especiarias. Grande elegância e pureza de sabores a fruta, taninos carnudos aveludados com um final muito longo e poderoso.

**CASTAS:** 70% TOURIGA NACIONAL, 30% TOURIGA FRANCESA

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	VINDIMA: Setembro 2017
Álcool (% Vol.): 19,5 Acidez Total: 4,50 g/l AT Açúcar Total: 89 g/dm <sup>3</sup> pH: 3,62	Caixa de Cartão 6 x 750 ml / Peso – 8,5 Kg Caixa Individual de Madeira Caixa de Cartão/Madeira 6 x 750 ml / Peso – 12,6 Kg	ENGARRAFADO : 2019  info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt