

ROMANEIRA

Rosé 2021



ANO VITÍCOLA: Foi um ano muito chuvoso durante o início do ciclo vegetativo (650 lt/m²) com 603 lt/m² até ao final de Maio e muito quente durante a segunda parte desse mesmo ciclo. Os meses de Março, Abril e Maio tiveram uma precipitação acumulada de 200 lt/m². O mês de Agosto continuou muito quente com temperaturas máximas acima dos 34°C durante onze dias consecutivos desde o dia 1. No dia 20 de Agosto choveram 18,4 lt/m² e o bom tempo regressou logo a seguir com temperaturas muito elevadas com máximas acima dos 35°C até ao dia 13 de Setembro. A partir do dia 17 de Setembro o tempo apresentou-se chuvoso com uma precipitação verificada de 13,8 lt/m² durante os dias 17, 18, 19 e 20 do mês. A vindima da Tinta Roriz e da Touriga Francesa para este Rosé fez-se no dia 27 de agosto.

VINIFICAÇÃO: A sua cor rosada resulta da prensagem direta de uvas tintas num ponto de maturação preciso. Segue-se uma fermentação em cubas inox a temperaturas controladas durante três semanas.

ESTÁGIO: Todo o vinho é envelhecido em cubas de aço inoxidável por um período de cinco meses. Não é usada madeira neste período de estágio.

NOTAS DE PROVA: Este vinho apresenta uma cor rosada clara. Aromas encantadores a flores silvestres e no paladar a sua estrutura é suportada por aromas e sabores intensos a frutos vermelhos. Uma acidez muito bem integrada impulsiona o vinho para um final de boca longo e delicioso.

CASTAS: 50% TINTA RORIZ; 50% TOURIGA FRANCESA

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	ENGARRAFAMENTO:
Álcool (% Vol.): 13,5 Acidez Total: 4,90 g/dm ³ pH: 3,46 Açúcar Residual: 1,0 g/dm ³	Caixa de Cartão 6 x 750 ml Peso – 8,3 Kg	Março 2022 info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt