

# VINHO DO PORTO

## TAWNY COLHEITA 2009



**ANO DE COLHEITA:** Em 2009 tivemos um Inverno húmido e frio seguido de pouca chuva na Primavera e um Verão muito seco. As temperaturas mantiveram-se contudo abaixo da média, com excepção dos meses de Junho e Setembro (+7,5°C). Estes factores tiveram uma influência directa nas temperaturas a que as folhas e as uvas foram expostas, na redução da evapotranspiração e num período activo mais longo da videira durante o dia. Consequentemente as videiras preservaram bem a sua folhagem durante todo o ciclo vegetativo e conseguiram uma distribuição eficiente de água à planta. Temperaturas adequadas e baixa precipitação favoreceram a floração no final de Maio resultando numa boa frutificação. A maturação foi precoce e equilibrada até meados de Agosto, acelerando depois disso devido às altas temperaturas e ao tempo muito seco. No momento da vindima as uvas estavam em excelente estado sanitário. Alguns dos vinhos resultantes foram excelentes com fruta opulenta complexa, grande fineza e estrutura. Uma vez pisados nos lagares mostraram imediatamente uma excelente cor escura e aromas encantadores, com bons teores de açúcares, acidez, elegância e um equilíbrio excepcional. Decidimos então reservar um lote de vinho para produzir este vinho do porto colheita.

**VINIFICAÇÃO:** Fermentado e pisado a pé em lagares.

**ESTÁGIO:** Três anos em tonéis de carvalho, seguidos de 10 anos em cascos de 640 litros.

**NOTAS DE PROVA:** Este Colheita 2009 tem uma bela cor âmbar com um núcleo tawny mais escuro. Vinho muito intenso e concentrado que apresenta uma mistura harmoniosa e rica de aromas que combinam nozes com fruta elegante. As notas especiadas e alguma passa juntamente com amêndoas tostadas e notas cítricas, formam um vinho muito vivo e rico. Maravilhoso e sedutor para beber agora este excelente Porto Colheita oferece um sabor cheio, doce, rico e suave que se prolonga no final de boca por muito tempo.

**CASTAS:** 30% TOURIGA NACIONAL, 40% TOURIGA FRANCESA, 15% TINTA RORIZ, 15% TINTO CÃO

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	VINDIMA: Setembro 2009
Álcool (% Vol.): 20,5 Acidez Total: 5,8 g/l AT Açúcar Total: 119 g/dm <sup>3</sup> pH: 3,52	Caixa Individual de Madeira Caixa de Cartão 7 x 751 ml / Peso – 12,6 Kg	ENGARRAFADO: Março 2022  info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt