



ROMANEIRA

QUINTA DA
ROMANEIRA
TOURIGA NACIONAL
TINTO 2012



VINDIMA: Setembro 2012 **ENGARRAFAMENTO:** Junho 2014

ESTÁGIO: 14 meses em barricas de carvalho francês

CASTAS: Touriga Nacional (100%)

CLASSIFICAÇÃO: DOC Douro

SOLO: Xisto

VINIFICAÇÃO: O vinho foi vinificado em cubas tronco-cónicas, equipadas com controlo de temperatura, a uma temperatura de cerca de 25/28 graus centígrados.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Teor Alcoólico (%): 13,5

Açúcar Residual (g/dm³): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 4,8

PH: 3,69

ANO DE COLHEITA: O ano de 2012 foi caracterizado por um inverno extremamente seco e frio, a que se seguiu uma primavera chuvosa com temperaturas moderadas e um verão seco. Estas chuvas da primavera foram fundamentais pois vieram fornecer a água necessária ao desenvolvimento da vinha. 2012 foi um ano de baixa produção. Graças a este facto e às temperaturas amenas da primavera e do verão, a vinha conseguiu atingir uma excelente maturação dos cachos. A vindima começou uma semana mais tarde que o normal e embora 2012 fosse um ano de baixa pluviosidade, as uvas estavam perfeitas, com bagos pequenos, mais cheios e em excelentes condições sanitárias.

NOTAS DE PROVA: Através do seu delicado aroma floral, da sua característica finesse e da pureza da fruta, o Quinta da Romaneira Touriga Nacional representa a verdadeira expressão do terroir único da Romaneira e o carácter distinto desta casta notável. Este vinho apresenta um nariz delicado, com notas a rosa e violeta selvagens. Elegante, fresco, equilibrado, revela taninos suaves no palato e um fim bastante persistente.

ENÓLOGO: António Agrellos

Nariz delicado, com notas a rosa e violeta selvagens. Elegante, fresco, equilibrado, revela taninos suaves no palato e um fim bastante persistente.