



# ROMANEIRA

## QUINTA DA ROMANEIRA Tawny 40 Anos



### SOLO

Xisto

### CASTAS

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

### ENÓLOGO

António Agrellos

### GARRAFA

0,75 l

### LOGÍSTICA

Caixa de cartão de 6 garrafas

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram esmagadas com recurso à pisa tradicional e vinificadas em lagares de aço inoxidável. A temperatura de fermentação oscilou entre os 25 e 28 graus centígrados.

### ESTÁGIO

Cascos de carvalho com cerca de 640 litros. Os tawnies velhos ou com indicação de idade passam a maior parte da vida em pequenos cascos de carvalho.

### CLASSIFICAÇÃO

O Tawny 40 anos resulta do blend de vinhos com uma média de 40 anos. Estes vinhos envelheceram em velhos cascos de carvalho e foram adquirindo, ao longo dos anos, aromas e notas a frutos secos, nomeadamente nozes e especiarias. A cor revela-se também mais intensa e complexa, e o sabor concentrado e profundo.

Este vinho apresenta uma cor âmbar luminosa. No nariz revela um bouquet extremamente rico, complexo e abundante a nozes, evocando também aromas a hortelã e amêndoas.

### NOTAS DE PROVA

Este vinho apresenta uma cor âmbar luminosa. No nariz revela um bouquet extremamente rico, complexo e abundante a nozes, evocando também aromas a hortelã e amêndoas. Encorpado, doce e rico no palato, com um sabor atrativo a nozes, apresenta, apesar da idade, um final bastante longo.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

Ligeiramente fresco ou à temperatura ambiente

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Teor Alcoólico (%): 21,00

Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>): 130,6

Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>): 6,0

PH: 3,53