



# ROMANEIRA

## SINO DA ROMANEIRA

### Tinto 2011



#### SOLO

Xisto

#### CASTAS

Touriga Nacional (10%), Touriga Franca (40%), Tinta Roriz (30%) e Tinto Cão (20%)

#### ENÓLOGO

António Agrellos

#### VINDIMA

Setembro 2011

#### GARRAFA

0,75 l

#### ENGARRAFAMENTO

Junho 2013

#### LOGÍSTICA

Caixa de cartão de 6 garrafas

#### VINIFICAÇÃO

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

#### ESTÁGIO

14 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros

#### CLASSIFICAÇÃO

DOC Douro

#### TEMPERATURA DE

#### SERVIÇO

16° - 18°C

Floral e ligeiramente picante, a lembrar pimenta preta e pétalas de rosa, características das grandes castas do Douro, Touriga Nacional e Tinta Roriz. Equilibrado e suave, este vinho revela frescura e apresenta um fim bastante harmonioso.

#### ANO DE COLHEITA

A vindima de 2011 foi precedida de um inverno frio e chuvoso, que repôs as reservas de água no solo e permitiu um amadurecimento equilibrado das uvas durante o verão seco e quente. Na altura da vindima, as uvas estavam no ponto óptimo de maturação e produziram vinhos que combinam uma maravilhosa pureza com a complexidade aromática e de sabor sustentada por taninos firmes mas bem integrados. A colheita de 2011 pode ser bebida com imenso prazer quando jovem, mas possui também uma excelente capacidade de envelhecimento.

#### NOTAS DE PROVA

Floral e ligeiramente picante, a lembrar pimenta preta e pétalas de rosa, características das grandes castas do Douro, Touriga Nacional e Tinta Roriz. Equilibrado e suave, este vinho revela frescura e apresenta um fim bastante harmonioso.

#### CARACTERÍSTICAS

#### ANALÍTICAS

Teor Alcoólico (%): 13,00  
Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>): 2,6  
Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>): 5,1  
PH: 3,6