



ROMANEIRA

SINO DA
ROMANEIRA
TINTO 2012



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

ESTÁGIO: 14 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros

CASTAS: Touriga Franca (40%), Tinta Roriz (40%) e Tinto Cão (20%)

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

Açúcar Residual (g/dm³): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 4,9

PH: 3,65

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:

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

ENÓLOGO: António Agrellos

Floral e ligeiramente picante, a lembrar pimenta preta e pétalas de rosa, características das grandes castas do Douro.