



ROMANEIRA

QUINTA DA
ROMANEIRA
SYRAH
TINTO 2012



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

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

CASTAS: Syrah (100%)

CLASSIFICAÇÃO: Regional Duriense

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 (%): 14,5

Açúcar Residual (g/dm³): 0,6

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

PH: 3,79

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:

Frutos vermelhos exuberantes e suculentos, com uma agradável frescura e equilíbrio. Algumas notas de especiarias e alcaçuz. Madeira bem integrada, taninos finos, final longo e persistente.

ENÓLOGO: António Agrellos

*Frutos vermelhos exuberantes e suculentos,
com uma agradável frescura e equilíbrio.
Algumas notas de especiarias e alcaçuz.
Madeira bem integrada, taninos finos,
final longo e persistente.*