



# ROMANEIRA

QUINTA DA  
ROMANEIRA  
TOURIGA NACIONAL  
TINTO 2013



**VINDIMA:** Setembro 2013

**ENGARRAFAMENTO:** Junho 2015

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

**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°.

#### **CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS**

Teor alcoólico (%): 13,00

Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>): < 0,6

Acidez Total (g/l AT): 4,6

PH: 3,7

**ANO DE COLHEITA:** Em 2013 o Inverno foi extremamente chuvoso, chuva esta que se prolongou pela primavera com temperaturas inferiores à média. Esta situação foi benéfica pois veio repor os níveis de água no solo, que estavam muito baixos depois de 2 anos secos. Seguiu-se um Verão seco, praticamente sem chuva. Esta evolução das condições climáticas, condicionou fortemente a evolução do ciclo vegetativo, vindo a traduzir-se num ano de baixa produção, no atraso da maturação de cerca de 10 dias. A precipitação ocorreu a 5 de Setembro, e embora um pouco tarde, deu-nos um novo ânimo. As uvas melhoraram significativamente e iniciamos a vindima a 10 de Setembro, estando já em perfeito estado de saúde e maturação, que produziram mostos de qualidade extremamente elevada.

**NOTAS DE PROVA:** 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

*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.*