



ROMANEIRA

- 1757 -

## SINO DA ROMANEIRA 2013



**VINDIMA:** Setembro 2013      **ENGARRAFAMENTO:** Junho 2015

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

**CASTAS:** Touriga Nacional (20%), Touriga Franca (30%) Tinta Roriz (30%) e Tinto Cão (20%)

**CLASSIFICAÇÃO:** DOC Douro

**SOLO:** Xisto

**VINIFICAÇÃO:** O vinho foi vinificado em cubas tronco-cónicas de aço inox, especialmente concebidas para o efeito, a uma temperatura controlada entre 25º/28º.

**CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:**

Teor Alcoólico (%): 13

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

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

PH: 3,72

**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. Assim a vindima das uvas brancas começou um pouco mais tarde que o normal, com cachos perfeitos que produziram mostos saborosos, cheios de frescura e com boa acidez.

**NOTAS DE PROVA:** O Sino tinto é vinificado a partir das castas clássicas do Douro. Fresco e elegante, possui fruta sedutora e equilibrada e taninos suaves, que expressam a beleza selvagem do Douro.

**ENÓLOGO:** António Agrellos

*Fresco e elegante, possui fruta sedutora e equilibrada e taninos suaves, que expressam a beleza selvagem do Douro.*