



ROMANEIRA

- 1757 -

**QUINTA DA
ROMANEIRA
TOURIGA FRANCA
Vinhas Velhas
2016**



VINDIMA: Setembro 2016 **ENGARRAFAMENTO:** Julho 2018

ESTÁGIO: 38% do lote envelheceu em barricas de carvalho francês novas, e os restantes 62% em barricas de segundo ano.

CASTAS: Touriga Franca

CLASSIFICAÇÃO: DOC

SOLO: Xisto

VINIFICAÇÃO: O vinho foi vinificado em cubas tronco-cónicas, equipadas com controlo de temperatura, a uma temperatura de 25/26°C e com recurso a remontagens e maceração pós-fermentativa de uma semana.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

Teor Alcoólico (%): 13,50

Açúcares Totais (g/dm³): 0,60

Acidez Total(g/l AT): 5,10

PH: 3,70

ANO DE COLHEITA: 2016 foi um ano de extremos; choveu todos os meses até Junho e só nos meses de Abril e Maio caíram 260 litros por metro quadrado e as temperaturas médias sempre acima dos 20°C. Durante os meses de Julho, Agosto e Setembro observaram-se temperaturas muito altas, com máximas acima dos 40 graus centígrados várias vezes durante esse período e sem chuva alguma.

A vindima foi interrompida a 9 de Setembro e retomada no dia 20, depois de a 13 de Setembro terem chovido 18 mm. Durante o restante mês de Setembro não voltou a chover. A vindima prosseguiu assim em excelentes condições fitossanitárias.

Apesar de, ou talvez devido às condições climáticas excecionais e extremas do ano, o resultado final é de excelente qualidade. Os vinhos são equilibrados e frescos, com excelente estrutura, frutas vibrantes e intensas e aromaticamente muito expressivos.

NOTAS DE PROVA: Apresenta uma cor violeta grenat intensa. No nariz é potente e exhibe notas florais com especiarias. Na boca, é complexo e revela fruta bem madura e especiarias envolvidos por notas de madeira. Final de boca intenso e saboroso. Um vinho de grande qualidade que pode ser bebido já mas com um bom potencial de guarda.

ENÓLOGO: António Agrellos