



ROMANEIRA

- 1757 -

## QUINTA DA ROMANEIRA Reserva Branco 2017



**VINDIMA:** Agosto 2017

**ENGARRAFAMENTO:** Abril 2018

**CASTAS:** Malvasia Fina 30%, Gouveio 30%, Rabigato 40%

**CLASSIFICAÇÃO:** DOC Douro

**SOLO:** Xisto

**VINIFICAÇÃO:** 30% em barricas de carvalho francês e 70% em cubas inox, equipadas com controlo de temperatura, a uma temperatura de cerca de 17°C

**ENVELHECIMENTO:** 6 meses com 30% em barricas de carvalho francês e 70% em cuba Inox.

### **CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:**

Teor Alcoólico (%): 13

Açúcares Totais (g/dm<sup>3</sup>): 0,7

Acidez Total (g/l AT): 6,74

PH: 3,03

**ANO DE COLHEITA:** O Inverno apresentou-se seco com muito pouca pluviosidade, e estas condições continuaram nos meses seguintes. Maio foi meteorologicamente muito instável com fortes chuvadas e trovoadas a coincidirem com a fase crítica da floração.

O Início do verão foi muito quente com o mês de Junho a apresentar temperaturas ao redor dos 40°C. Chuvas fortes e trovoadas voltaram a cair em Julho causando alguns estragos na vinha. No entanto, a parca água nos solos, temperaturas elevadas e radiação solar intensa, proporcionaram uma inexistente incidência de doenças na vinha e consequente saúde das uvas. A continuação do tempo quente durante a maturação das uvas conduziu à mais precoce vindima de que há memória. As uvas brancas forma vindimadas a partir do dia 17 de Agosto e em meados de Setembro toda a vindima estava terminada incluindo uvas tintas.

É importante referir que as decisões tomadas relativamente às datas das parcelas a vindimar foram determinantes para o sucesso de 2017, que apresenta vinhos de excelente qualidade, com aromas vincados, boa cor, estrutura e concentração.

**NOTAS DE PROVA:** Este vinho apresenta um agradável carácter mineral e na boca uma grande harmonia e equilíbrio. No nariz revela aromas elegantes que se abrem no copo, com suaves notas cítricas e cedro selvagem. Possui uma estrutura encantadora. Um vinho produzido para consumo imediato, apresentando, no entanto, alguma capacidade de envelhecimento em garrafa.

**ENÓLOGO:** António Agrellos