

QUINTA DA ROMANEIRA Syrah 2015



VINDIMA: Setembro 2015 **ENGARRAFAMENTO:** Junho 2017

ESTÁGIO: 12 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros
20% de barricas novas

CASTAS: Syrah (100%)

CLASSIFICAÇÃO: IGP 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°.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

Teor Alcoólico (%): 14

Açúcares Totais (g/dm³): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 5,2

PH: 3,65

ANO DE COLHEITA: Após um inverno frio e seco, a primavera (Março-Junho) foi muito quente, com cinco vagas de calor e fortes chuvas que vieram compensar a falta de água no solo, permitindo um bom desenvolvimento da videira e da uva. O verão foi muito quente e seco.

As videiras responderam bem a este período graças às reservas de água no solo e, no final de um Agosto mais fresco do que o habitual, a vindima apresentou-se em condições excelentes.

Após um começo de vindima com tempo quente e um sol glorioso, excelente para a maturação, esta foi interrompida pelas chuvas de 13 e 16 de Setembro, altura em que cerca de um terço da nossa produção estava já vindimada. Atendendo às previsões meteorológicas muito favoráveis, após alguns dias de interrupção, as vindimas recomeçaram a 24 de Setembro com excelentes condições climatéricas e com as uvas em ótimo estado sanitário, melhorando de dia para dia o que nos permitiu vindimar as nossas melhores parcelas na melhor altura. Neste período foram produzidos vinhos de qualidade excepcional. A vindima iniciou a 24 de Agosto nas nossas parcelas de Syrah.

NOTAS DE PROVA: Fruta madura exuberante, frutos vermelhos, com agradável equilíbrio e frescura. Notas de especiarias e alcaçuz. Madeira discreta e bem integrada, taninos finos e final de boca longo e aveludado.

ENÓLOGO: António Agrellos