



ROMANEIRA

- 1757 -

R DE ROMANEIRA TINTO 2015



VINDIMA: Setembro 2015

ESTÁGIO: parte do lote envelheceu em barricas de carvalho francês usadas

CASTAS: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Syrah e Tinto Cão.

CLASSIFICAÇÃO: IPG Duriense

SOLO: Xisto

VINIFICAÇÃO: O vinho foi vinificado em cubas troco-cónicas, equipadas com controlo de temperatura, a uma temperatura de 25/28°C e com recurso à técnica de remontagem.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

Teor Alcoólico (%): 13

Açúcares Totais (g/dm³): 0,6

Acidez Total(g/l AT): 4,7

PH: 3,62

ANO DE COLHEITA: O Inverno foi frio e seco. A Primavera foi muito quente, com cinco vagas de calor e fortes chuvas que vieram compensar a falta de água no solo. Isto permitiu um bom desenvolvimento da videira e da uva. O Verão foi muito quente e seco.

As videiras responderam bem a este período quente e seco graças às reservas de água no solo, e no final de um Agosto que foi mais fresco que o habitual, a vindima apresentava-se excecional.

A vindima começou a 21 de Agosto com as parcelas mais maduras, com tempo quente e soalheiro. Contudo, de 13 a 16 de Setembro caíram algumas chuvas. 60% da vindima tinha já sido feita antes destas chuvas. Com uma previsão meteorológica mais favorável a longo prazo, a vindima foi suspensa durante uma semana e retomada no dia 28 de Setembro com excelentes condições meteorológicas e uvas muito saudáveis, melhorando de dia para dia, o que nos permitiu colher as melhores parcelas na altura certa.

NOTAS DE PROVA: Apresenta uma cor vermelha bastante viva. No nariz é fino e delicado e na boca, revela frutos maduros, mas suaves. Um vinho equilibrado e fresco.

ENÓLOGO: António Agrellos

No nariz é fino e delicado e na boca, revela frutos maduros, mas suaves.