



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA ROMANEIRA RESERVA 2013



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

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

CASTAS: Touriga Nacional (35%) e Touriga Franca (65%)

CLASSIFICAÇÃO: DOC Douro

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 (%): 13,5

Açúcares Totais (g/dm³): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 4,6

PH: 3,76

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: Quinta da Romaneira Reserva é a expressão suprema do nosso terroir. A selecção rigorosa dos nossos melhores vinhos, vinificados a partir das castas nobres e clássicas Touriga Nacional e Touriga Franca permitiu a este Reserva ser reconhecido como um dos vinhos mais notáveis do Vale do Douro. Com fruta intensamente concentrada, aroma selvagem e delicado e um final longo e fresco, demarca-se pela sua harmonia, equilíbrio e finesse, características de um grande vinho.

ENÓLOGO: António Agrellos

Com fruta intensamente concentrada, aroma selvagem e delicado e um final longo e fresco, demarca-se pela sua harmonia, equilíbrio e finesse, características de um grande vinho.