



ROMANEIRA

- 1757 -

## QUINTA DA ROMANEIRA RESERVA 2014



**VINDIMA:** Setembro 2014      **ENGARRAFAMENTO:** Junho 2016

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

**CASTAS:** Touriga Nacional (80%) e Touriga Franca (20%)

**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

**Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>):** 0,6

**Acidez Total (g/l AT):** 5

**PH:** 3,47

**ANO DE COLHEITA:** A forte precipitação que tivemos em 2013/2014, bem distribuída ao longo do ano, as temperaturas amenas no inverno e um mês de Agosto fresco, ajudaram a vinha a manter uma boa roupagem, cheia de folhas ao longo de todo o ciclo vegetativo, o que protegeu as uvas dos picos de calor excessivo do sol do verão, permitindo uma boa conservação dos cachos. No final de agosto, toda a colheita apresentava-se verdadeiramente em óptimo estado, com uvas perfeitas, sãs e com um equilíbrio acidez/açúcar excelente, ideal para produção de vinhos do Douro.

**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.*