



ROMANEIRA

- 1757 -

# QUINTA DA ROMANEIRA Touriga Nacional 2015



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

**ESTÁGIO:** 12 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros.  
30% de barricas novas.

**CASTAS:** Touriga Nacional (100%)

**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/dm<sup>3</sup>): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 4,5

PH: 3,71

**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 5 de Setembro nas nossas parcelas de Touriga Nacional.

**NOTAS DE PROVA:** Apresenta uma cor jovem, nariz delicado, intenso e floral com notas de flores selvagens e violetas. Elegante, fresco, harmonioso e bem estruturado. Na boca apresenta taninos aveludados e um final longo e persistente.

**ENÓLOGO:** António Agrellos