



ROMANEIRA

- 1757 -

## QUINTA DA ROMANEIRA TINTO 2014



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

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

**CASTAS:** Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (30%), Tinta Roriz (5%) e Tinto Cão (5%)

**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 25º/28º.

**CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:**

**Teor Alcoólico (%):** 13,5

**Açúcares Totais (g/dm<sup>3</sup>):** 0,6

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

**PH:** 3,56

**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:** Fresco e equilibrado, intenso e frutado, carácter selvagem e especiado, taninos presentes, mas elegantes, são expressões típicas da grande vinha da Romaneira.

**ENÓLOGO:** António Agrellos

*Fresco e equilibrado, intenso e frutado, carácter selvagem e especiado, taninos presentes, mas elegantes, são expressões típicas da grande vinha da Romaneira.*