



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/dm³): 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.