



# ROMANEIRA

QUINTA DA  
ROMANEIRA  
TINTO 2011



**VINDIMA:** Setembro 2011    **ENGARRAFAMENTO:** Junho 2013

**ESTÁGIO:** 14 meses em barricas de carvalho

**CASTAS:** Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (20%), Tinta Roriz (10%) e Tinto Cão (10%)

**CLASSIFICAÇÃO:** DOC Douro

**SOLO:** Xisto

**VINIFICAÇÃO:** Remontagem em cuba de aço inoxidável, com controlo de temperatura de 25º/28ºC

#### **CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS**

Teor Alcoólico (%): 13,50

Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>): 2,3

Acidez Total (g/l AT): 5,0

PH: 3,6

**ANO DE COLHEITA:** A vindima de 2011 foi precedida de um inverno frio e chuvoso, que repôs as reservas de água no solo e permitiu um amadurecimento equilibrado das uvas durante o verão seco e quente. Na altura da vindima, as uvas estavam no ponto óptimo de maturação e produziram vinhos que combinam uma maravilhosa pureza com a complexidade aromática e de sabor sustentada por taninos firmes mas bem integrados. A colheita de 2011 pode ser bebida com imenso prazer quando jovem, mas possui também uma excelente capacidade de envelhecimento

**NOTAS DE PROVA:** Fresco e elegante, este vinho de taninos intensos, mas delicados, expressa todo o carácter das vinhas da Romaneira

**ENÓLOGO:** António Agrellos

*Fresco e elegante, este vinho de taninos intensos, mas delicados, expressa todo o carácter das vinhas da Romaneira*