

## SINO DA ROMANEIRA 2015



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

**ESTÁGIO:** 12 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros

**CASTAS:** Touriga Nacional (20%), Touriga Franca (30%) Tinta Roriz (30%), Tinta Barroca (5%) e Tinto Cão (15%)

**CLASSIFICAÇÃO:** DOC Douro

**SOLO:** Xisto

**VINIFICAÇÃO:** O vinho foi vinificado em cubas tronco-cónicas de aço inox, especialmente concebidas para o efeito, a uma temperatura controlada entre 25 e 28°C.

### **CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:**

Teor Alcoólico (%): 13,5

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

Acidez Total (g/l AT): 4,7

PH: 3,66

**ANO DE COLHEITA:** O Inverno foi frio e seco. A Primavera foi muito quente, com cinco vagas de calor e fortes chuvas que vieram compensar a falta de água no solo. Isto permitiu um bom desenvolvimento da videira e da uva. O Verão foi muito quente e seco.

As videiras responderam bem a este período quente e seco graças às reservas de água no solo, e no final de um Agosto que foi mais fresco que o habitual, a vindima apresentava-se excecional.

A vindima começou a 5 de Setembro com as parcelas mais maduras, com tempo quente e soalheiro. Contudo, de 13 a 16 de Setembro caíram algumas chuvas. 60% da vindima tinha já sido feita antes destas chuvas. Com uma previsão meteorológica mais favorável a longo prazo, a vindima foi suspensa durante uma semana e retomada no dia 28 de Setembro com excelentes condições meteorológicas e uvas muito saudáveis, melhorando de dia para dia, o que nos permitiu colher as melhores parcelas na altura certa.

**NOTAS DE PROVA:** O Sino tinto é vinificado a partir das castas clássicas do Douro. Fresco e elegante, possui fruta sedutora e equilibrada e taninos suaves, que expressam a beleza selvagem do Douro.

**ENÓLOGO:** António Agrellos