



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA
ROMANEIRA
RESERVA
Branco 2018



VINDIMA: Setembro 2018

ENGARRAFAMENTO: Abril 2019

ESTÁGIO: 100% deste vinho é fermentado em barricas de carvalho francês, onde 25% são novas e 75% usadas. É feita a batonnage durante três meses, uma vez por semana.

CASTAS: 17% Malvasia Fina; 25% Viosinho e 58% Gouveio

CLASSIFICAÇÃO: DOC Douro

SOLO: Xisto

VINIFICAÇÃO: 100 % deste vinho é fermentado em barricas de carvalho francês durante 20 dias a temperaturas entre 16 e 18 graus centígrados. Não fez a fermentação maloláctica e são usadas leveduras seleccionadas.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Álcool (%): 13,00

Açúcar Residual (g/dm³): 0,6

Acidez Total (g/l AT): 6,25

PH: 3,12

ANO DE COLHEITA: O ano vitícola foi incaracterístico relativamente aos anteriores cinco anos. Apresentou um inverno frio e seco seguido por uma primavera fria, seca e extremamente pluviosa. Após um início de verão igualmente fresco e chuvoso, seguiu-se um período extremamente quente e seco. Esse calor extremo nos meses de agosto e Setembro causou alguma queima nas uvas mas não impediu que a vindima se apresentasse com uvas de alta qualidade, com níveis de açúcar e acidez notavelmente equilibrados, cor carregada e aromas florais e frutados de grande intensidade. A vindima para este vinho branco decorreu desde o dia 5 ao dia 7 de Setembro.

NOTAS DE PROVA: Este vinho é um blend que apresenta uma leve cor dourada claro. O aroma é intenso, fresco, com notas minerais e diferentes notas frutadas e florais. Na boca revela-se cheio e muito fresco devido ao seu equilíbrio ácido. Tem um longo final de boca com ligeiras notas a madeira. Excelente vinho para peixe grelhado e carnes brancas.